





**KW 42 Ihr persönlicher Menüplan vom 16.10.2017 - 22.10.2017**

	Ihr Menü A	✓	Ihr Menü B	✓	Ihr Menü C
<b>Montag, 16.10.</b>	„Panhas“ <sup>a1,i,2,3,7,15</sup> Rhein. Blut- Kochwurst auf Sauerkraut u. Kartoffelpüree <sup>g</sup> Fruchtjoghurt <sup>g</sup> (160kcal,2BE) Kcal: 760 BE: 6		Spaghetti „Bolognese“ <sup>a1,i,c,15</sup> Spaghetti m. Hackfleisch- Tomatensoße, ger. Hartkäse <sup>g</sup> , dazu ein gem. Salat <sup>g</sup> Fruchtjoghurt <sup>g</sup> (160kcal,2BE) Kcal: 580 BE: 7		Spaghetti „Napoli“ <sup>a1,i,c</sup> Spaghetti m. Tomatensoße, ger. Hartkäse <sup>g</sup> , dazu ein gem. Salat <sup>g</sup> Fruchtjoghurt <sup>g</sup> (160kcal,2BE) Kcal: 440 BE: 7
<b>Dienstag, 17.10.</b>	„Königsberger Klopse“ Hackbällchen <sup>a1,c,15,g</sup> in heller Soße m. Kapern, Petersilienkartoffel, dazu ein rote Beete Salat <sup>11</sup> fr. Berliner <sup>a1,g,c</sup> (250 Kcal,2,2 BE) Kcal: 580 BE: 6		Kl. Mini- Chicken- Haxe <sup>a1,f</sup> m. Bratensoße, Curryreis u. Ratatouille- Gemüse fr. Berliner <sup>a1,g,c</sup> (250 Kcal,2,2 BE) Kcal: 480 BE: 4		Kl. Mini- Chicken- Haxe <sup>a1,f</sup> m. Bratensoße, u. Kartoffel- Gratin <sup>g</sup> , dazu ein Blattsalat <sup>g</sup> fr. Berliner <sup>a1,g,c</sup> (250 Kcal,2,2 BE) Kcal: 520 BE: 4
<b>Mittwoch, 18.10.</b>	Deftiger Linseneintopf m. Riesen- Bockwurst <sup>2,3,7,15,i</sup> Brötchen <sup>a1</sup> (122 Kcal,2,2 BE) Pudding Vanille m. Frucht <sup>g</sup> (220 Kcal/2,2 BE) Kcal: 750 BE: 3		Fr. Weißkohl- Hackfleischpfanne <sup>15</sup> m. Petersilienkartoffel Pudding Vanille m. Frucht <sup>g</sup> (220 Kcal/2,2 BE) Kcal: 480 BE: 3		Gefüllter Schinken- Käse- Crêpe <sup>A1,c,g,2,3,7,15</sup> m. Kräuterquark <sup>g</sup> u. Gemüsesticks zum Dippen Pudding Vanille m. Frucht <sup>g</sup> Kcal: 530 BE: 6
<b>Donstg, 19.10.</b>	Gem. deft. Gulasch „Hausfrauen Art“ <sup>15,a1</sup> m. Petersilienkartoffel u. Erbsen u. Möhrchen Quarkcreme Kirsch <sup>g</sup> (180Kcal/2 BE) Kcal: 580 BE: 4		Hausgemachter, m. Käse überbackener Nudel- Broccoli- Auflauf <sup>g,a1,c</sup> in Käsecreme, dazu ein Möhren- Apfel- Salat Quarkcreme Kirsch <sup>g</sup> (180Kcal/2 B) Kcal: 540 BE: 7		Gem. Gulasch „Ungarische Art“ <sup>15,a1</sup> m. Tomaten u- Paprika, Butternudeln <sup>a1,c</sup> , dazu ein Rahm- Krautsalat <sup>g,11</sup> Quarkcreme Kirsch <sup>g</sup> (180Kcal/2) Kcal: 600 BE: 5
<b>Freitag, 20.10.</b>	„Kibbeling“ <sup>a1,c,d,g</sup> Kl. Fischfiletstücke i. Backteig, Dill- Dip <sup>i,c,g</sup> , Schwenkkartoffeln, dazu ein fr. Gurkensalat <sup>g</sup> BD Wackelpudding <sup>g,1</sup> Kcal: 620 BE: 6		„Senfeier“ <sup>j,c,g</sup> Gek. Eier in Senfsoße, Petersilienkartoffel u. Rahmspinat <sup>g</sup> Becherdessert Wackelpudding <sup>g,1</sup> (110Kcal/2BE) Kcal: 540 BE: 4,5		Hausgemachte veget. gefüllte Champignons <sup>a1,c,g,i</sup> m. Kräutersoße u. Gemüserose Becherdessert Wackelpudding <sup>g,1</sup> (110Kcal/2BE) Kcal: 520 BE: 5
<b>Samstag, 21.10.</b>	Graupeneintopf <sup>a3</sup> m. Rindfleischelinge u. Markbällchen <sup>a1,c,15</sup> Brötchen <sup>a1</sup> (122 Kcal,2,2 BE) Creme Orange <sup>g</sup> (220Kcal/2,2 BE) Kcal: 460 BE: 3				Milchreis <sup>g</sup> m. heißem Kirschkompott u. Zucker u. Zimt Creme Orange <sup>g</sup> (220Kcal/2,2 BE) Kcal: 620 BE: 8
<b>Sonntag, 22.10.</b>	Schw. Nacken- Braten „Hausfrauen Art“ <sup>15,a1,j,g</sup> in dunkler Bratensoße m. Petersilienkartoffel u. grünen Bohnen Schokopudding <sup>g</sup> (180Kcal/2BE) Kcal: 560 BE: 4		Puten- Ragout „Spargel“ m. weißem u. grünem Spargel in Sahnesoße <sup>g</sup> , Bandnudeln <sup>a1,c</sup> Schokopudding <sup>g</sup> (180Kcal/2BE) Kcal: 480 BE: 4		Puten- Ragout „Spargel“ m. weißem u. grünem Spargel in Sahnesoße <sup>g</sup> , m. Petersilienkartoffel Schokopudding <sup>g</sup> (180Kcal/2BE) Kcal: 430 BE: 4

Kennzeichnung von Zusatzstoffen. Allergenen: 1) Farbstoff; 2) Konservierungsstoff; 3) Antioxidationsmittel; 4) Geschmacksverstärker; 5) geschwefelt; 6) Geschwärtzt; 7) Phosphat; 8) Milcheiweiß; 9) Koffeinhaltig; 10) chininhaltig; 11) Süßungsmittel; 12) Phenylalaninquelle; 13) gewachst; 14) Taurin; 15) Schwein; 29) m. Schutzatmosphäre verpackt; 33) aus Fleischstücken zusammengesetzt; a) Glutenhaltiges Getreide; a1) Weizen; a2) Roggen; a3) Gerste; a4) Hafer; b) Krebstiere; c) Eier; d) Fisch; e) Erdnüsse; f) Sojabohnen; g) Milcherzeugnis/Laktose; h) Schalenfrüchte; h1) Mandeln; h2) Haselnüsse; h3) Walnüsse; h4) Kaschunüsse; h5) Pecanüsse; h6) Paranüsse; h7) Pistazien; h8) Macadamianüsse; i) Sellerie; j) Senf; k) Sesam

**Zu allen Speisen servieren wir Ihnen eine Tagessuppe**  
**Kontakt : Mo.- Fr. 08:00- 12:00 Uhr, Tel.:02744 931300**