

KW 51-18 Ihr persönlicher Menüplan vom 17.12.2018 - 23.12.2018

	Ihr Menü A	✓	Ihr Menü B	✓	Ihr Menü C	
Montag, 17.12.	Hackfleisch- Kohl Schmor- Pfanne ^{15,i,j} m. Salzkartoffeln Fruchtjoghurt ^{g(160kcal,2BE)} Kcal: 460 BE: 3		Farfalle(Schmetterlingsnudel) in Frischkäse- Sahnesoße m. Paprika, Broccoli ^{a1,i,j,g} u. Erbsen, dazu Hähnchenbruststreifen u. ein gem. Salat ^{i,j} , Dessert Kcal: 710 BE: 7		Farfalle Schmetterlingsnudel in Frischkäse- Sahnesoße m. Paprika, Broccoli ^{a1,i,j,g} u. Erbsen dazu ein gem. Salat ^{i,j} Fruchtjoghurt ^{g(160kcal,2BE)} Kcal: 580 BE: 7	
Dienstag, 18.12.	Thüringer Bratwurst ^{7,15} m. Senf- Rahmsauce ^{i,j,g} dazu fr. Kartoffelstampf ^g u. Rahmkohlrübchen ^g Vanillepudding m. Fruchtsoße ^{g(200Kcal,1,8BE)} Kcal:670 BE: 3		Vegetarisch gefüllte Maultaschen ^{a1,c,i} in Bechamelsauce ^g m. Gemüse- Julienne dazu ein gem. Salat ^{i,j} Vanillepudding ^{g(200kcal,1,8BE)} Kcal: 520 BE: 4		Schinken- Käse- Crepe ^{a1,g,i,j,c,2,3,7,15} m. Kräuterdip ^g u. Kartoffelwedges Vanillepudding m. Fruchtsoße ^{g(200Kcal,1,8BE)} Kcal: 700 BE: 5	
Mittwoch, 19.12.	Blumenkohl- Rahm- Eintopf m. Kartoffelwürfel ^{g,i,j} u. Suppenklößchen ^{2,3,7,15} Brötchen ^{a1(122Kcal,2,2BE)} Quarkspeise Waldmeister ^{g(220Kcal,2,2BE)} Kcal: 550 BE: 1,5		Kartoffelklöße ^{2,3,7,15,g} m. Zwiebel- Speck- Stippe dazu ein Kopfsalat m. Schmanddressing ^g Quarkspeise Waldmeister ^{g(220Kcal,2,2BE)} Kcal: 520 BE: 4		Gemüseauflauf ^{2,3,7,15,g,i,j} m. Schinkenstreifen in Kräutersauce m. Käse überbacken dazu Butterreis QuCr. Waldmeister ^{g(220,2,2)} Kcal: 570 BE: 4	
Donstag, 20.12.	Zwiebel- Sahneschnitzel ^{a1,g,i,j,15} m. Familiengemüse dazu Kartoffelrösti Nusspudding ^{h1,h2,g(180Kcal,1,8BE)} Kcal: 670 BE: 4		Thai- Curry ^{9,i,j} m. Hähnchenbruststreifen in cremiger Curry- Kokos- Soße m. Karotte, Lauch u. Ananas Butterreis, Pudding Kcal: 490 BE: 4		Zigeuner- Schnitzel ¹⁵ pan. Schw. Schnitzel m. pikanter Zigeunersauce dazu Butterreis u. ein gem. Salat ^{i,j} Nusspudding ^{h1,h2,g(180Kcal,1,8BE)} Kcal: 580 BE: 4	
Freitag, 21.12.	Dänische Fischrikadelle ^{a1,c,d,g} m. Gurken-Relish ^{i,j} dazu Schwenkkartoffeln u. Buttermöhrrchen Obstkompott ^(120Kcal/1,2 BE) Kcal: 480 BE: 3		Buntes Eierragout ^{c,i,j,g} in Kräuter- Sahnesauce m. Möhre, Lauch u. Zucchini dazu Kartoffelpüree ^g Obstkompott ^(120Kcal/1,2 BE) Kcal: 500 BE: 3		Pasta „Thunfisch“ m. Cherrytomaten in Thunfisch- Sahnesauce ^{a1,g,f,i,j} dazu ein gem. Salat ^{i,j} Obstkompott ^(120Kcal/1,2 BE) Kcal: 700 BE: 7	
Samstag, 22.12.	Graupen- Eintopf ^{a1,i,j} m. viel fr. Gemüse u. Rindfleischeläge Brötchen ^{a1(122Kcal,2,2BE)} Dessert- Kuchen ^{a1,g,c(150Kcal,3BE)} Kcal: 450 BE:1,5				Germknödel ^{a1,c,g} m. Pflaumenmus- Füllung u. Vanillesauce ^g Dessert- Kuchen ^{a1,g,c(150Kcal,3BE)} Kcal: 580 BE: 5	
Sonntag, 23.12.	4. Advent Schinken- Braten ^{15,i,j,2,3,7} „Honig- Senf“ m. Bratensoße(Honig-Senf) m. Salzkartoffeln u. Wintergemüse, Kirsch- Cr. Kcal: 530 BE: 3		4. Advent Lamm- Hacksteak ^{c,a1} m. Bratensoße dazu Rosmarinkartoffeln u. grüne Bohnen Kirsch- Creme ^{g(220Kcal,2,2BE)} Kcal: 570 BE: 3		4. Advent Lamm- Hacksteak ^{c,a1} m. Bratensoße dazu Butterreis u. grüne Bohnen Kirsch- Creme ^{g(220Kcal,2,2BE)} Kcal: 580 BE: 4	

Kennzeichnung von Zusatzstoffen. Allergenen: 1) Farbstoff; 2) Konservierungsstoff; 3) Antioxidationsmittel; 4) Geschmacksverstärker; 5) Geschwefelt; 6) Geschwärzt; 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) Milchzeugnis/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 930310