



Speisenplan vom 19.03.2018 - 25.03.2018

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Dessert
Montag	Jagdwurstwürfel in Tomatensauce mit Nudeln und Rohkostsalat 1,2,3,5,7,A,C(w,r),E,G,H,I,S 950 kcal	Panierte Hähnchenbrust mit Rahmerbsen und Kartoffelpüree 2,5,7,A,B,C(w),G,H,I 570 kcal	Bunter Matjes mit Bratkartoffeln 1,6,J 720 kcal	
Dienstag	Kasselersteak vom Schwein mit geschwenkten Zwiebeln, Bratkartoffeln und Rohkostsalat 1,2,3,5,7,C,G,I 720 kcal	Gefüllter Spießbraten vom Schwein mit Kaisergemüse und Kartoffeln 1,A,B,C,H,N 710 kcal	Frühlingseintopf mit Lamm 1,3,A,B,C(w,r),G,H,N 620 kcal	
Mittwoch	Schmorbraten vom Rind mit Rosenkohl und Knödel A,B,C(w),H 850 kcal	Chilibeißer auf buntem Sauerkraut mit Kartoffelpüree 1,3,7,A,B,C,G,H,I,S 660 kcal	Kichererbseneintopf mit Paprika, Lauch und Knackwurstscheiben 1,2,3,5,7,A,B,C,E,G,H,I,N 730 kcal	
Donnerstag	Roulade vom Schwein "Jäger Art" mit Rotkohl und Klößen A,B,C(w),H 660 kcal	Schnitzel paniert vom Schwein mit frischen Möhren und Kartoffeln 1,A,B,C(w),G,H,I,N 710 kcal	Zucchini-auflauf mit Vollkornnudeln und hausgemachter 2,5,7,A,B,C,H 580 kcal	
Freitag	Putenbraten in Salbeisauce mit Leipziger Allerlei und Kartoffeln 1,A,B,C,H,N 570 kcal	Gebratenes Alaska- Seelachsfilet mit Senf- Kapernsauce, dazu Kartoffeln und Rohkostsalat 1,2,3,5,7,B,C,I,J,N 740 kcal	Kohlrübeneintopf mit Rauchfleisch 1,3,A,B,C(w,r),G,H,N,S 420 kcal	
Samstag	Spaghetti Bolognese mit Käse, dazu ein Krautsalat 1,2,3,5,7,A,B,C,E,G,H,I,S 1060 kcal	Panierte Putenbrust mit Rahmgemüse und Kartoffelpüree 2,5,7,A,B,C,E,G,H,I 570 kcal	Möhren- Kohlrabieintopf mit Kasselerfleisch, dazu ein Apfel 1,3,A,B,C,G,H,N,S 400 kcal	
Sonntag	Hackbraten mit Mischgemüse und Kartoffeln 1,3,5,7,A,B,C,H,N,S 780 kcal	Schmorwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree A,B,C,E,G,H,I,S 700 kcal	Soljanka, dazu eine Quarkspeise 1,2,5,6,7,A,B,C,G,H,I 700 kcal	

Anmerkung:

Zu den Eintöpfen wird eine Scheibe Brot gereicht !

Dekl.Zusatzst.:

1 Konservierungsstoff 2 Farbstoff 3 Antioxidationsmittel 4 Geschmacksverstärker 5 Säuerungsmittel 6 Zuckerzusatzstoff 7 Emulgator
8 Phosphat 9 geschwärzt 10 Kartoffeln geschwefelt

Fleischarten:

S Schwein, **R** Rind

Dekl. Allergene:

A Eier **B** Milch **C** Glutenhaltige Getreide **D** Erdnüsse **E** Nüsse **F** Sesam **G** Soja **H** Sellerie **I** Senf **J** Fische **K** Krebstiere **L** Weichtiere **M** Lupinen **N** Schwefeldioxid und Sulfit
(w- Weizen, r- Roggen)

Rückgabe bitte bis zum Montag den 12.03.2018 !!!

Vielen Dank !

Silvana Kanig