



	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Dessert
Montag	Jägerschnitzel mit Tomatensauce und Nudeln, dazu Rohkostsalat 1,2,3,5,7,A,B,C(w),H,I 880 kcal	Gebratene Hähnchenbrust mit weißer Lauchsauce, dazu Gemüsereis 2,5,7,B,C,H 610 kcal	Matjes "Klassisch" mit Zwiebelringen und ganzen Bohnen, dazu Kartoffeln 1,A,B,C,H,J,N 730 kcal	
Dienstag	Hackbraten mit Wachsbohnen und Kartoffeln 1,2,A,B,C(w),H,N,S 760 kcal	Deftiger Schweinebraten mit Bayrisch Kraut und Knödel 1,A,B,C(w),H,N 780 kcal	Italienischer Bohneneintopf mit Wurstscheiben 1,2,3,5,7,A,B,C(w,r),E,G,H,I,N,S 860 kcal	
Mittwoch	Leber vom Schwein gebraten mit Zwiebfett, Gurkensalat und Kartoffelpüree 2,5,7,A,B,C,G,H,I,S 800 kcal	Rindersauerbraten mit Rotkohl und Klößen 1,A,B,C,H,N 680 kcal	Quer durch den Gemüsegarten mit Rindfleisch 1,A,B,C(w,r),G,H,N,S 430 kcal	
Donnerstag	Schmorwurst mit Sauce, dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree 1,A,B,C,H,N,S 960 kcal	Schnitzel paniert mit Blumenkohl und Kartoffeln 1,A,B,C,G,H,I,N,S 740 kcal	Hausgemachter Kräuterquark mit Leinöl und Kartoffeln, dazu Salatabeilage 1,B,N 700 kcal	
Freitag	Kasseler- Lauchpfanne mit Champignons und Kartoffeln 1,3,A,B,C(w),G,H,I,S 430 kcal	Paniertes Rotbarschfilet mit Zitronen-Buttersauce und Kartoffeln, dazu Salatbeilage 1,2,5,7,B,C(w),J,N 630 kcal	Asiatischer Nudleintopf mit Schweinefleisch A,B,C(w,r),F,G,H,I,S 640 kcal	
Samstag	Schweinefleischpfanne in Tomatensauce mit Paprika und Nudeln, dazu Obst 1,2,5,7,A,C,H,S 820 kcal	Panierte Putenbrust mit Rahmgemüse und Kartoffelpüree 2,5,7,A,B,C,G,H,I 840 kcal	Schwarzwurzel- Möhreeneintopf mit Kasselerfleisch, dazu eine Quarkspeise 1,3,A,B,C,G,H,N,S 430 kcal	
Sonntag	Grützwurst mit Sauerkraut und Kartoffeln 1,C,E,G,H,I,N,S 770 kcal	Fleischermeisterfrikadelle mit Pusztasauce und Kartoffelpüree 1,2,5,6,7,A,B,C,G,H,I,S 850 kcal	Weißer Bohneneintopf mit Bockwurst 3,A,B,C 800 kcal	

Anmerkung:
Zu den Eintöpfen wird
eine Scheibe Brot gereicht !

Rückgabe bitte bis zum Montag den 04.03.2019 !!!

Vielen Dank !

Silvana Kaniq

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)

