



Speisenplan vom 16.04.2018 - 22.04.2018

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Dessert
Montag	Ungarischer Gulasch mit Spirellis und Weißkrautsalat 3,5,A,B,C(w),S 900 kcal	Hähnchenschnitzel "Cordon Bleu" mit Erbsengemüse und Kartoffeln 1,A,B,C8w),H,N 800 kcal	Brühnudeln mit Geflügelfleisch A,B,C(w,r),G,H,I 520 kcal	
Dienstag	Spinat mit Schinkenrührei und Kartoffeln 1,2,3,5,7,A,B,C(w),E,G,H,I,N,S 660 kcal	Schweinebraten mit Majoransauce, Bohnengemüse und Knödel 2,5,7,A,B,C,H 650 kcal	Bunter Gemüseauflauf mit Tomaten-Basilikumsauce A,B,C(w) 560 kcal	
Mittwoch	Gekochtes Rindfleisch mit Möhrengemüse, Meerrettichsauce und Klößen 2,3,5,7,A,B,C(w),H,N 690 kcal	Kasselerkotelett auf Paprika-Zucchini Gemüse mit Kräuterpüree 1,2,3,5,7,A,B,C,G,H,I,S 480 kcal	Italienischer Bohneneintopf mit Wurstscheiben 1,2,3,5,7,A,B,C(w,r),E,G,H,I,N,S 860 kcal	
Donnerstag	Wirsingroulade mit Kartoffeln, dazu ein Joghurt 1,6,A,B,C(w),H,N,S 750 kcal	Schnitzel "Försterinnen Art" mit Kartoffeln, dazu ein Pfirsichkompott 1,6,A,B,C(w),G,H,I,N,S 800 kcal	Zucchini Pfanne "Toscana" mit Kartoffelpüree A,B,C(w),G,H,I 300 kcal	
Freitag	Paprika- Hähnchenschenkel auf Letscho, dazu Reis 2,3,5,6,7,C,H,I 770 kcal	Gedünstetes Tilapifilet auf Wurzelgemüse mit Sauce Hollandaise und Kräuterpüree A,B,C,G,H,I,J 570 kcal	Rosenkohleintopf mit Jagdwurstscheiben 1,2,5,7,A,B,C,E,G,H,I,N,S 530 kcal	
Samstag	Jagdwurstwürfel in Tomatensauce mit Nudeln, dazu eine Rote Grütze mit Vanillesauce 1,2,5,7,A,B,C(w),E,G,H,I,S 820 kcal	Rindergulasch mit Rotkohl und Kartoffeln 1,B,C(w),N 750 kcal	Chili con Carne, dazu eine Orange A,B,C(w),G,H,S 700 kcal	
Sonntag	Königsberger Klopse in Kapernsauce mit Kartoffeln, dazu Rote Bete 1,2,5,6,7,A,B,C(w),H,N,S 700 kcal	Schnitzel mit Blumenkohl und Kartoffeln 1,A,B,C(w),H,I,N,S 750 kcal	Linseneintopf mit Bockwurst, dazu ein Apfel 1,3,7,A,B,C(w),E,G,H,I,N,S 670 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 Sulfid

(w- Weizen, r- Roggen)

Rückgabe bitte bis zum Montag den 09.04.2018 !!!

Vielen Dank !

Silvana Kanig