



35. Woche



MENÜ 1

(ohne Kennzeichnung)

26.08. **Mo** **Reiseintopf mit Rindfleisch** und frischem Gemüse, dazu 1 Brötchen, Dessert a1,F,G,I,F

27.08. **Di** **Eieromelett** auf Rahmspinat mit Salzkartoffeln, Obst a1,C,F,G,I,J

28.08. **Mi** **Thüringer Bratwurst,4** auf Sauerkraut 5 mit Kartoffelpüree und Senf a1,F,G,I,J

29.08. **Do** **Heringfilet in Dillsoße** mit Äpfeln und Zwiebeln Gurken F,G,I,J dazu Kartoffeln, (getrennt verpackt), Obst

30.08. **Fr** **Gebratener Fleischkäse** mit Soße , dazu Lauchgemüse und Salzkartoffeln,a1,C,F,G,I,J,

MENÜ 2

(rot gekennzeichnet)

Kasselerücken, 9 auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree und Senf, Dessert a,F,G,I

Hähnchenschnitzel mit Geflügelsoße, dazu Salzkartoffeln,6 und fruchtiger Krautsalat ,a1,F,G,I,J

Jägergulasch vom Schwein mit Champignons u. Kräutern, 3 Servietten-Knödel Sallerisalat m. Saurer Sahne c,F,G,I,J

Chinapfanne Hähnchenbruststreifen auf Süß-Saurem-Gemüse mit Risotto, Obst ,F,I,J

Paniertes Flunderfilet mit RemouladensöÙe und heißem Specksalat a1,C,F,G,I,J,

MENÜ 3 Schonkost

(schwarz gekennzeichnet)

Gegrillter Schweinekamm auf Wirsinggemüse,10 dazu Salzkartoffeln, Dessert, a1,F,I 3,5 BE

Bolognese Fleisch- Kräuter-SoÙe,10 mit Spaghetti und geriebener KäÙe Obst, a1,F,G,I 4,0 BE

Kohl-rübeneintopf mit Rauchaflisch,9 und Kartoffelwürfel Dessert, a1,F,I 3,0 BE

3 Königsberger Klöße auf Möhren-Kohlrabigemüse,10 mit Petersilienkartoffeln, Obst, F,G,I,J 3,0 BE

Schasklikgulasch mit Letscho dazu Nudeln und Balkansalat 3,0 BE

MENÜ 2

31.08. **Sa** **Linseintopf** mit Rotwurst und 1 Wiener Würstchen,4 dazu Brot, Dessert a1, G,I,J

01.09. **So** **Lammkeule** mit BratensoÙe, dazu Bohnengemüse und Salzkartoffeln, Obst a1,G,I,J

MENÜ 3 Schonkost

Gegrillte Hähnchenkeule mit SoÙe10, Vitalgemüse und Salzkartoffeln,6 Dessert, a1,F,I, 3,5 BE

Putenkeulenbraten mit BratensoÙe10, dazu Fingerringen und Salzkartoffeln, Obst, a1,F,I 3,0 BE

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbilanz und Dessert

- 1 = mit Farbstoff
- 2 = mit Konservierungsstoff
- 3 = mit Geschmacksverstärker
- 4 = mit Phosphat
- 5 = mit Süßungsmittel
- 6 = mit Antioxidationsmittel
- 7 = gewachst
- 8 = kann Gräten enthalten
- 9 = mit Nitritpökelsalz
- 10 = gebunden mit Johannesskörnermehl od. Guarkeimehl

Guten Appetit!

Änderungen vorbehalten.

Essen zum Verzehr am selbigen Tag.

Eiw.	26	Eiw.	34	Eiw.	50	Eiw.	50
Fett	27	Fett	20	Fett	18	Fett	18
KH	38	KH	38	KH	36	KH	36
KJ	2353	KJ	2114	KJ	1953	KJ	1953
Kcal	583	Kcal	504	Kcal	466	Kcal	466

- Allergene: A=Gluten a1=Weizen,a2 Roggen a3 Gerste, a4 Hafer B=Krebstiere C=Eier D=Fisch; E=Erdnüsse F=Soja G=Laktose h1=Mandeln, h2 Haselnüsse h3 Walnüsse h4 Kachnüsse h5 Pecannüsse h6 Paranüsse h7 Pistazien h8Macadamia I=Sellerie J=Senf K= Sesamsamen L=Schwefeldioxid M=Lupinen N=Weichtiere X= kann Spuren von Allergenen enthalten

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün
gekennzeichnet)

Mo

2 kleine Frikadellen
mit Kartoffelsalat, dazu Senf und
Vollkornbrot, Dessert, a,C,F,G,I,J

Di

Bunter Schichtsalat a1,F,G,I
m. Chinak., Tom., Paprika, Lauch, gek. Ei
Schinken und Schmand, 1 Baguettebröt.

Mi

Schweinefiletstreifen
auf frischen Salaten der Saison mit Saure-
Sahne-Dressing, F,G

Do

Paniertes Schweineschnitzel
mit buntem Nudelsalat
Obst a1,C,F,G,I,J

Fr

Großer Brathering
mit Essig-Öl-Marinade, Zwiebelringe und
Brot und Butter, Dessert a1,G

MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb
gekennzeichnet)

1 Hefekloß a1,G,
gefüllt mit Sauerkirschen, dazu
Vanillesoße und Käsebrötchen, Dessert

Nudelplatte „Verona“, a1,F,G,I
Käsetortellini Gorgonzolasoße, Penne
Nudel, Tomatens. gen. Salat, Dessert

Blumenkohl in Backteig
mit Petersilienkartoffeln 6 und Cocktail-
Dipp, Obst, a1,C,F,G,I,J

Grießbrei
mit Kirschkompott, dazu Käsebaguette m.
Salat und Tomaten garniert, a1,G

Spinatlasange
mit Fetakäse überbacken, dazu
Eisbergsalat und Dressing, Obst a1,F,G,I

MENÜ 7 Sondermenü

Forelle „Müllerin Art“ 8
mit zerl. Butter und Salzkartoffeln, 6 dazu
Gurkensalat in Sauerrahm, Dessert G.

Rotbarschfilet paniert 8
mit Remouladensoße, dazu warmer
Speckkartoffelsalat, Obst G,J

Thunfischsteak gegrillt 8
in Sauce Bernaise, dazu Rahmkartoffeln
und Tomatensalat, Dessert a1,C,F,G

Viktoria Seebarschfilet 8
mit Limonen- Meerrettich-Soße dazu
Kart. u. Kopfsalat, Dressing, Dessert a1,G,

Lachsfilet 8
auf Blattspinat mit Bandnudeln
Dessert a1,G

Täglich

Von

Montag bis Freitag

Guten Appetit

MENÜ 5

Salatpokal

Hähnchen Nuggets, auf frischen
Salaten der Saison
Italienisches Dressing
Brötchen a1,F

MENÜ 8

Haxe gegrillt

mit Kartoffelsalat, Senf
F,G,I,C
Montag bis Freitag

35. Woche