



39. Woche



Tel: 03621 / 5144612 od.13 Fax: 5144629

MENÜ 1

(ohne Kennzeichnung)

MENÜ 2

(tot gekennzeichnet)

MENÜ 3 Schonkost

(schwarz gekennzeichnet)

23.09. Mo Brechbohneintopf mit Kasslerfeischwürfel,⁹ und Zwiebeln, dazu 1 Brötchen, Dessert a1,I,I,F

Schweinekammbraten,⁹ mit Soße, dazu Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln 6, Dessert a1,C,F,G,I,J

Hähnchenbrust natur mit Soße, dazu Mischgemüse und Kartoffeln, Dessert a1,F,G,I,J 3, 0 BE

Eiw.	17
Fett	9
KH	40
KJ	1313
Kcal	316

Allergene:

A=Gluten
a1=Weizen, a2 Roggen
a3 Gerste, a4 Hafer

24.09. Di Berner Käsewürstchen (mit Speck) ^{9,4} mit RahmsöÙe dazu Blumenkohl und Salzkartoffeln ,a1,F,G,I

Panierte Jagdwurst,^{4,9} mit SoÙe, dazu Kartoffelpüree und Gurkensalat a1,G,I,J

Fischragout,¹⁰ a1,F,G,I,J mit Gemüsesstreifen in SenfsöÙe dazu Risotto, Obst 3, 5 BE

Eiw	41
Fett	17
KH	32
KJ	1933
Kcal	462

25.09. Mi 3 gebratene Gehacktes-Klößchen auf Schwarzwurzel mit Holländischer SoÙe dazu Salzkartoffeln , a1,C,F,G,I,J

4 Eierkuchen mit heißen Sauerkirschen Obst a1,C,G

Schweinegulasch mit RahmsöÙe, dazu Spiralen a1,G, und Wachsbrechbohnsalat 3, 0 BE

Eiw.	33
Fett	10
KH	36
KJ	1433
Kcal	341

26.09. Do Hausmacher Sätze mit RemouladensoÙe, dazu Bratkartoffeln, Obst a1,G,I,J (2 Folien)

Zigeunersteak mit LetschosoÙe, und Risotto dazu Farmersalat, a1,F,G,I,J

Bratklops mit SoÙe ,10 und Brokkoli dazu Salzkartoffeln, a1,C,F,G,I,J 3, 0 BE

Eiw.	51
Fett	18
KH	41
KJ	2339
Kcal	487

27.09. Fr Putenschnitzel mit SoÙe dazu Leipziger Allertei und Salzkartoffeln a1,C,F,G,I,J

Seelachsfilet paniert mit SenfsöÙe dazu Salzkartoffeln, fruchtiger Krautsalat a1,C,F,G,I,J

Rinderschnorbraten mit SoÙe, Kohlrabi-Möhrengemüse und Salzkartoffeln, a1,F,G,,I,J 3, 0 BE

Eiw.	26
Fett	27
KH	51
KJ	2353
Kcal	563

MENÜ 2

28.09. Sa Wirsingroulade dazu Speck-ZwiebelsöÙe, Salzkartoffeln, Dessert a1,F,I

Hühnersuppeneintopf mit Hühnerfleisch, feinem Gemüse und Reis, Dessert F,I 3, 0 BE

Eiw.	20
Fett	18
KH	39
KJ	1686
Kcal	403

29.09. So Kalbsgulasch mit Rosenkohl und 2 Th. Klöße Obst a1,C,F,G,I,J

Schweinebraten mit SoÙe, 3 dazu Spitzkohlgemüse,5,10 Salzkartoffeln, Obst a1,F,I 3, 5 BE

Eiw.	47
Fett	17
KH	36
KJ	2085
Kcal	498

MENÜ 3 Schonkost

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage 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 Johannesskernmehl od. Quarkkernmehl

Guten Appetit!

Änderungen vorbehalten.

Essen zum Verzehr am selbigen Tag.

- M=Lupinen
- N=Weichtiere
- X= kann Spuren von Allergenen enthalten
- h1=Pistazien
- h8=Macadamia
- I=Sellerie
- J=Senf
- K= Sesamsamen
- L=Schwefeldioxid
- M=Lupinen
- N=Weichtiere
- X= kann Spuren von Allergenen enthalten
- h1=Mandeln,
- h2 Haselnüsse
- h3 Walnüsse
- h4 Kaschunüsse
- h5 Pecannüsse
- h6 Paranüsse
- h7 Pistazien
- h8=Macadamia
- I=Sellerie
- J=Senf
- K= Sesamsamen
- L=Schwefeldioxid

