

18. Woche

Tel: 03621 / 5144612 od.13 Fax: 5144629

MENÜ I

(ohne Kennzeichnung)

MENÜ II

(rot gekennzeichnet)

MENÜ III Schonkost

(schwarz gekennzeichnet)

27.04. Mo **Nudeleintopf**
mit Rindfleisch und feinem Gemüse dazu 1
Brötchen, Dessert a1,F,I,G

Frikassee vom Huhn
in Holländischer Soße, mit Gemüserais
Dessert a1,F,I

Eieromelett
mit Rahmspinat¹⁰, mit Salzkartoffeln,⁶
Dessert a,1F,G,I 3,0 BE
Eiw. 30
Fett 20
KH 36
KJ 1916
Kcal 457

28.04. Di **Thüringer Bratwurst 4**
auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree
Senf^{F,G,I}

Hähnchenbrustfilet paniert
mit Geflügelsoße dazu Schwarzwurzel-
gemüse und Salzkartoffeln a1,C,F,G,I,J

Italienisches Tomatenfleisch
Schweinefl., ¹⁰ mit Tomatenwü. dazu
Spiralen, Eisbergs. Dres. ^{5,a1,F,G,I,3,5} BE
Eiw. 41
Fett 40
KH 55
KJ 3256
Kcal 777

29.04. Mi **gefüllte Paprikaschote**
mit Schinkentomatensoße,⁹ dazu Reisrisotto
Obst a1,C,F,I

Heringfilet „Matjes Art“
in pikanter Tunke mit Äpfeln, Zwiebeln und
Gurken, Salzkartoffeln(extra verp.),^{C,G,J}

Schweinesteak gedünstet
mit Soße, ¹⁰ dazu Romanesco Mix
und Kartoffeln a1 F,I 3,0 BE
Eiw. 40
Fett 26
KH 38
KJ 2339
Kcal 573

30.04. Do **Gulasch vom Rind und Schwein**
mit Buttermudeln und
Wachsbreihbohnen Salat in S. Sahne a1,F,G,I

geschmorte Dicke Rippe
mit Soße und Mischgemüse, dazu
Salzkartoffeln, a1,C,F,G,I,J

Gedünsteter Seelachs
in Dillsoße ¹⁰ dazu Salz- Kartoffeln,
Karottensalat ⁵ a1,F,G,I 3,0 BE
Eiw. 38
Fett 22
KH 38
KJ 2418
Kcal 578

01.05. Fr **1.Mai**

Kasselerkamm 9
mit Soße und Apfelrotkohl, 2 Th. Klöße,
Obst a1,F,I

Hausgemachter Hackbraten
mit Soße ¹⁰, dazu Fingerringhörn
und Kartoffeln, Obst a1,C,F,I, 3,0 BE
Eiw. 34
Fett 21
KH 36
KJ 2039
Kcal 487

MENÜ II

MENÜ III Schonkost

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

02.05. Sa **Putenrahmgulasch**
mit Spiralen und Rote Beete Salat
Dessert a1,G,C,I,F

Kartoffeleintopf
mit 2 Wiener Würstchen,⁴ und feinem
Gemüse, Dessert a1,F,I 3,0 BE
Eiw. 25
Fett 18
KH 45
KJ 2617
Kcal 625

03.05. So **Schweinekeulenbraten**
in Sahnesoße, ¹⁰ dazu Sommergemüse
Semmelknödel, Obst a1,C,F,G,I,J, 3,0 BE

Putenbrustbraten
in Sahnesoße dazu Sommergemüse und¹⁰
Salzkartoffeln, Obst a1,F,I
Eiw. 42
Fett 16
KH 37
KJ 1953
Kcal 466

- 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 Johannesskermehl od. Guarkeermehl

- 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 Kaschunüsse
- h5 Pecannüsse
- h6 Paranüsse
- h7 Pistazien
- h8Maedamnia
- I = Sellerie
- J = Senf
- K = Sesamsamen
- L = Schwefeldioxid
- M = Lupinen
- N = Weichtiere
- X = kann Spuren von Allergenen enthalten

MENÜ IV Kaltmenü

(grün
gekennzeichnet)

Mo
2 **Bratklopse**
mit Mayonaisesalat, Garnitur, dazu Senf
und Dessert c,F,G,J

MENÜ V I Vegetarisch
(gelb
gekennzeichnet)

Blumenkohl-Käse-Medailon
mit Rahmsoße, dazu Petersilien-
kartoffeln, Dessert a1,C,G,I

MENÜ VII Sondermenü

Schweinelendchen „Fürsterin“
mit Champ,-Sahne-Soße u. hausgem.
Spätzle, Eisberg m. Dress, Dess.a1,C,F,G,I,J

Di
2 **Schinkenröllchen**
gefüllt mit Spargel
auf Nudelsalat a1,F,G,J

Vegetarische Pizza a1,G,I
mit Tomaten, Champ. u. Brokkoli überb.
mit Käse dazu Eisbergsalat, Dress., Obst

Schweinsteak „au four“,a1,F,G,I,J
mit Würzfleisch überbacken dazu Röst-
Kartoffel, gem.Salat, Dressing, Dessert

Mi
Gegrillte Hähnchenkeule
mit Reissalat F,G,J

Brokkoli- Kohlrabi- Auflauf
mit Käse überbacken, dazu Rahm-
kartoffeln, Dessert a1,F,G,I,

Lachspfanne, a1,C,F,G,I,J
Lachswürfel mit Champ. in Sauce Bern.
Bandnudeln und Gurkensalat, Obst

Do
Holländischer Käsesalat a1,G
mit Gouda, Paprika, Tomaten, Gurken
und Zwiebeln, dazu 1 Baguette u. Butter

Vanillereisbrei
mit heißen Sauerkirnschen, Baguette-
Brötchen mit Käse und Tomaten a1,G,

Mutzbraten
mit Soße dazu Serviettenknödel und
Waldorfsalat, Obst, a1,C,F,G,I,J

Fr

1.Mai

Täglich

Von

Montag bis Donnerstag

Guten Appetit

MENÜ V

Salatpokal
mit frischen Salaten der Saison
und Schweinefiletstreifen dazu
Himbeer-Balsamico-Dressing
1 Brötchen a1,C,F

MENÜ VIII

Kartoffelbratwurst
auf Sauerkraut, Püree a1,F,G,J
Montag bis Donnerstag

18. Woche