

Tel: 03621 / 5144612 od.13 Fax: 5144629

34. Woche



MENÜ I

(ohne Kennzeichnung)

MENÜ II

(rot gekennzeichnet)

MENÜ III Schonkost

(schwarz gekennzeichnet)

Allergene:
A=Gluten
al=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 Pecanüsse
h6 Paranüsse
h7 Pistazien
h8Vaccinamia
I=Sellerie
J=Senf
K=Seesamnen
L=Schwefeldioxid
M=Lupinen
N=Weichtiere
X=kann Spuren von Allergenen enthalten

17.08. 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 a1,F,G,I 3,0 BE
Eiw. 30
Fett 20
KH 36
KJ 1916
Kcal 457

18.08. Thüringer Bratwurst 4 auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree Senf,F,G,I

Rostbrät mit Zwiebelsoße dazu Kartoffelsalat (getrennt verpackt), Obst a1,C,F,G,I,J

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

19.08. gefüllte Paprikaschote mit Schinkentomatensauce, dazu Reisrisotto Obst a1,C,F,I

Heringstilet „Matjes Art“ in pikanter Tunke mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken, Salzkartoffeln(extra verp.), C,G,I

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

20.08. Gulasch vom Rind und Schwein mit Butternudeln und Wachsbrechbohnen Salat in S. Sahne a1,F,G,I

Hähnchenbrustfilet paniert mit Geflügelsoße dazu Schwarzwurzelgemüse und Salzkartoffeln a1,C,F,G,I,J

Hausgemachter Hackbraten mit Soße 10, dazu Fingerringen und Kartoffeln, Obst a1,C,F,I, 3,0 BE
Eiw. 38
Fett 22
KH 38
KJ 2418
Kcal 578

21.08. Currywurst mit Curryketchupsoße dazu Kartoffelpüree Gurkensalat 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. 34
Fett 21
KH 36
KJ 2039
Kcal 487

MENÜ II

MENÜ III Schonkost

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

22.08. 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

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

Putenbrustbraten in Sahnesoße dazu Sommergemüse und Salzkartoffeln, Obst a1,F,I

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

Guten Appetit!

Änderungen vorbehalten.

Essen zum Verzehr am selbigen Tag.

MENÜ IV Kaltmenü

(grün
gekennzeichnet)

Mo mit Mayonaisesalat, Garnitur, dazu Senf und Dessert c,f,g,j

2 Bratklöpse

Di 2 Schinkenröllchen gefüllt mit Spargel auf Nudelsalat a1,f,g,j

Gegrillte Hähnchenkeule

mit Reissalat f,g,j

Do

Panieretes Schweinschnitzel

mit mexikanischem Bohnensalat Obst a1,c,f

Fr

Holländischer Käsesalat a1,c

mit Gouda, Paprika, Tomaten, Gurken und Zwiebeln, dazu 1 Baguette u. Butter

Täglich

Von

Montag bis Freitag

Guten Appetit

MENÜ V I Vegetarisch

(gelb
gekennzeichnet)

Blumenkohl-Käse-Medailion mit Rahmsoße, dazu Petersilienkartoffeln, Dessert a1,c,g,i

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

Linsen-Tomatengemüse mit Couscous, dazu gemischter Salat und Dessert a1,f,g,

Brokkoli-Kohlrabi-Auflauf mit Käse überbacken, dazu Rahmkartoffeln, Dessert a1,f,g,i,

Vanillereisbrei mit heißen Sauerkirschen, Baguette-Brötchen mit Käse und Tomaten a1,g,

MENÜ VII Sondermenü

Schweinelendchen „Fürsterin“ mit Champ.-Sahne-Soße u. hausgem. Spätzle, Eisberg m. Dress, Dess.a1,c,f,g,i,j

Schweinsteak „au four“ a1,f,g,i,j mit Würzfleisch überbacken dazu Röst-Kartoffel, gem.Salat, Dressing, Dessert

Lachspfanne, a1,c,f,g,i,j Lachswürfel mit Champ. in Sauce Bern. Bandnudeln und Gurkensalat, Obst

Mutzbraten mit Soße dazu Serviettenknödel und Waldorfsalat, Obst, a1,c,f,g,i,j

Hausgemachtes gefülltes Kraut mit Bratensoße und Kartoffeln, Dessert a1,c,f,j

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 Freitag

34. Woche