



42. Woche



Tel: 03621 / 5144612 od.13 Fax: 5144629

MENÜ I

(ohne Kennzeichnung)

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

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

14.10. Mi
gefüllte Paprikaschote
 mit Schinkentomatensobbe, 9 dazu Reisrisotto
 Obst a1,C,F,I

15.10. Do
Gulasch vom Rind und Schwein
 mit Butternudeln und
 Wachsbohrensalat in S. Sahne a1,F,G,I

16.10. Fr
Currywurst
 mit Curryketchupsoße dazu Kartoffelpüree
 Gurkensalat a1,F,G,I

MENÜ II

(tot gekennzeichnet)

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

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

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

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

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

MENÜ III Schonkost

(schwarz gekennzeichnet)

Eieromelett
 mit Rahmspinat0, mit Salzkartoffeln,6
 Dessert a1,F,G,I 3,0 BE
 Kcal 457

Italienisches Tomatenfleisch
 Schweinefl., 10 mit Tomatenwü. dazu
 Spiralen, Eisbergs. Dres. 5.a1,F,G,I,3,5 BE
 Kcal 777

Schweinesteak gedünstet
 mit Soße 10 dazu Romanesco Mix
 und Kartoffeln a1 F,I 3,0 BE
 Kcal 573

Hausgemachter Hackbraten
 mit Soße 10, dazu Fingerringen
 und Kartoffeln, Obst a1,C,F,I, 3,0 BE
 Kcal 578

Gedünsteter Seelachs
 in Dillsoße 10 dazu Salz- Kartoffeln,
 Karottensalat 5 a1,F,G,I 3,0 BE
 Kcal 487

MENÜ II

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

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

MENÜ III Schonkost

Kartoffeleintopf
 mit 2 Wiener Würstchen,4 und feinem
 Gemüse, Dessert a1,F,I 3,0 BE
 Kcal 625

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

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 = gewachsen
- 8 = kann Gräten enthalten
- 9 = mit Nitritpökelsalz
- 10 = gebunden mit Johannesskermehl od. Quarkermehl

- 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
- h8 = Macadamia
- I = Sellerie
- J = Senf
- K = Sesamkörner
- L = Schwefeldioxid
- M = Lupinen
- N = Weichtiere
- X = kann Spuren von Allergenen enthalten

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

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

Mi **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

MENÜ V I Vegetarisch

(gelb
gekennzeichnet)

Blumenkohl-Käse-Medallion 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

Linzen-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

Schweinesteak „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,i

Täglich

Von

Montag bis Freitag

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 Freitag

42. Woche