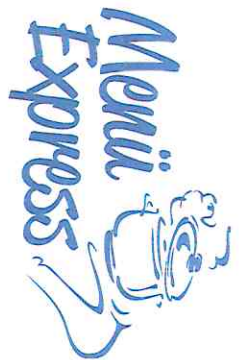




45. Woche



MENÜ 1

(ohne Kennzeichnung)

02.11. Mo mit Kasselerfleisch und Kartoffelwürfel 1 Scheibe Brot, Dessert, a1,F,I

03.11. Di mit Rotkohl dazu Salzkartoffeln, a1,C,F,G,I,J

04.11. Mi auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree, Senf Obst, a1,F,C,G,I,J

05.11. Do mit Paprikarahmsauce dazu Reis Farmersalat a1,C,F,G,I

06.11. Fr mit Champignons, dazu Spaghetti und Gurkensalat, a1,F,G,I

MENÜ 2

(rot gekennzeichnet)

Kohlrutade mit Speck-Zwiebel-Soße 3 dazu Salzkartoffeln, Dessert a1,C,F,I

2 Rostbratwürstchen,4 auf Spinat, dazu Salzkartoffeln, a1,F,G,I

Seelachs paniert mit warmen Kartoffelsalat und Remouladensauce, a1,C,F,G,I

Brühpolnische,9 auf Bayrisch Kraut mit Salzkartoffeln, Obst G,F,I,

Schweinekammbraten mit Soße dazu Blumenkohl,s und Salzkartoffeln, a1,F,I

MENÜ 3 Schonkost

(schwarz gekennzeichnet)

Hähnchenbrustfilet in milder Curryrahmsauce,10 mit Früchte dazu Risotto, Dessert a1,F,G,I 3,5 BE Kcal 551

Gedünstetes Putenfilet mit Rahmsauce ,10, dazu Pariser-Karotten und Kartoffeln, a1,F,I 3,0 BE Kcal 573

Hühnersuppenintopf mit Gemüse- und Reiselage, Dessert, F,I 3,0 BE Kcal 594

Bauernhacksteak mit Soße, Käse und Röstzwiebeln, dazu Speckbohnen und Kartoffeln, a1,C,F,G,I Kcal 406

Gedünsteter Seelachs in Dillsauce ,10 mit Salzkartoffeln mit Karottenrohkost,5, a1,C,F,G,I,J 3,0 BE Kcal 576

MENÜ 2

07.11. Sa mit 2 Krakauer Würstchen, Speck und Zwiebeln, dazu 1 Brötchen, Dessert a1,F,I

08.11. So mit Soße dazu Rotkohl und 2 Th. Klöße, Obst, a1,C,F,G,I,J

MENÜ 3 Schonkost

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

07.11. Sa mit 2 Krakauer Würstchen, Speck und Zwiebeln, dazu 1 Brötchen, Dessert a1,F,I

08.11. So mit Soße dazu Rotkohl und 2 Th. Klöße, Obst, a1,C,F,G,I,J

- 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. Guarkeimehl

- 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 Vaccinallin
- I = Sellerie
- J = Senf
- K = Sesamsamen
- L = Schwefeldioxid
- M = Lupinen
- N = Weichtiere
- X = kann Spuren von Allergenen enthalten

Guten Appetit!

Änderungen vorbehalten.
Essen zum Verzehr am selbigen Tag.

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün
gekennzeichnet)

Mo

Geflügelsalat

mit Spargelstücken, Ananas und
Champignons, dazu Bag.Brötchen a1,G,C,J

Di

Gebratene Hähnchenkeule

mit ½ Pfirsich und Ananasscheiben, dazu
bunter Nudelsalat a1,C,F,G,J

Mi

Quarkpokal „Birne Helene“

Schokoquark mit Birnen überzogen mit
Vanillesoße G

Do

Panieretes Schweineschnitzel

mit Kartoffelsalat, Garnitur und
Senftübchen a1,C,G,I,J

Fr

Heringssfilet „Hausfrauen Art“

in pikanter Tunke aus Äpfeln, Gurken und
Zwiebeln, dazu Brot und Butter a1,C,I,G,

MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb
gekennzeichnet)

Spätzle/ Pilzpfanne

mit Rahmsoße, dazu gemischter Salat mit
Dressing, Dessert a1,C,F,G,I

Großes Eieromelett

auf Rahmspinat mit Salzkartoffeln
Dessert a1,C,F,G,I

2 Pfannkuchen

mit Äpfeln gefüllt, dazu warme
Vanillesoße, Dessert a1,C,G

vegetarische Bolognese

mit Spaghetti und gemischter Salat,
Dressing, Dessert G,C,F,I

3 Kartoffeltaschen gefüllt

mit Frischkäse dazu Tomatensoße
gemischter Salat, Dressing, Dessert a1,F,G,I

MENÜ 7 Sondermenü

Putensteak „Hawaii“ a1,C,F,I,J

mit Ananas und Käse überb., dazu Rahm-
soße, Curryreis, gemischter Salat, Dess.

Schashlik Spieß

mit Basilikum-Tomatensoße und
Blattspinat-Risotto, Dessert a1,C,F,G,I

Fischfilet Bordolaise a1,G,I,J

mit Sauce Bernaise und Bandnudel dazu
Gurkensalat, Dessert

Überbackenes Champignonsteak

mit Rahmsoße dazu Kräuterspätzle
gem. Salat, Dressing, Dessert a1,C,F,G,I

Hirschgulasch

mit Apfelrotkohl und
2 Thüringer Klöße, Obst a1,F,I,J

Täglich

Von

Montag bis Freitag

Guten Appetit

MENÜ 5

Salatpokal

mit frischen Salaten der Saison,
dazu Thunfisch, 1 Bröt. Saure-
Sahne- Dressing a1,G,

MENÜ 8

Soljanka

mit Kasselerfleisch dazu
Brötchen, Dessert
a1,F,I
Montag bis Freitag

45. Woche