



14. Woche

Kundenname:
Tour:

Tel: 03621 / 5144612 od.13 Fax: 5144629

MENÜ 1 (auch als Mini) (ohne Kennzeichnung)

MENÜ 2 (rot gekennzeichnet)

MENÜ 3 Schonkost (schwarz gekennzeichnet)

03.04. Mo **Linseneintopf**
mit Suppengrün und Kartoffeln, 2 Wiener, 4 dazu Brot, Dessert a1, G, I, J

Schweinekammbraten
mit Soße, dazu Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln, Dessert a1, G, 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

04.04. Di **3 gebratene Gehacktes-Klößchen**
auf Schwarzwurzel mit Holländischer Soße dazu Salzkartoffeln , a1, C, F, G, I, J

Panierte Jagdwurst, 4,9
mit Soße, dazu Kartoffelpüree und Gurkensalat a1, G, I, J

Fischragout, 10
mit Gemüsstreifen in Senfsoße dazu Risotto, Obst a1F, G, I, J 3, 5 BE
Eiw. 41
Fett 17
KH 32
KJ 1933
Kcal 462

05.04. Mi **Spaghetti Carbonara**
mit Schinken und Speck, Käserahmsoße dazu Spaghetti und Reibekäse, Obst a1, G, I, J

4 Eierkuchen
mit heißen Sauerkirschen Kompott a1, C, G

Bratklops
mit Soße, 10 und Brokkoli dazu Salzkartoffeln, a1, C, F, G, I, J 3, 0 BE
Eiw. 33
Fett 10
KH 36
KJ 1433
Kcal 341

06.04. Do **Kräuterquark**
mit 2 gekochten Eiern (getrennt verpackt) dazu Salzkartoffeln, Obst G, F, I, J

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

Schweinegulasch
mit Rahmsoße, dazu Spiralen a1, G, und Wachsbrechbohnsensalat 3, 0 BE
Eiw. 51
Fett 18
KH 41
KJ 2339
Kcal 487

07.04. Fr **Karfreitag**
Wir wünschen allen unseren Kunden ein schönes Osterfest

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

Rinderschmorbraten
mit Soße, Kohlrabi-Möhrengemüse und Salzkartoffeln, a1, F, G, I, J 3, 0 Be
Eiw. 26
Fett 27
KH 51
KJ 2353
Kcal 563

MENÜ 2 (auch als Mini)

MENÜ 3 Schonkost

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

08.04. Sa **Wirsingroulade**
dazu Speck-Zwiebelsoße, Salzkartoffeln, Dessert a1, F, I

Hühnersuppeintopf
mit Hühnerfleisch, feinem Gemüse und Reis, Dessert F, I 3, 0 BE
Eiw. 20
Fett 18
KH 39
KJ 1686
Kcal 403

09.04. So **Rindergulasch**
mit Rosenkohl und 2 Th. Klöße Obst a1, C, F, G, I, J

Schweinebraten
mit Soße, 3 dazu Blumenkohl und ,5,10 Salzkartoffeln, Obst a1, F, I 3, 5 BE
Eiw. 47
Fett 17
KH 36
KJ 2085
Kcal 498

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

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün
gekennzeichnet)

MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb
gekennzeichnet)

MENÜ 7 Sondermenü

Russische Eier

2 Halbe Eier mit Lachsersatz, Sardellen auf Fleischsalat, Baguette, Dess. a1,c,f,g,l,j

1 großer Hefekloß

mit Schokofüllung, warme Vanillesoße, 1 Käsebrötchen und Dessert a1,g

Jägerschnitzel

mit frischen Pilzen in Kräuterrahm, Salzkart. u. Krautsalat, Dessert, a1,c,f,g,l,j

Mo

Schwarzwälder Quarkpokal

mit Vanillequark 1, Sauerkirnschen und Schokostreusen g

Makkaroniaufauf

mit Champ. u. Brokkoli in Käse-Sahne Soße, gem. Salat, Dressing, Dessert a1,c,g

Holsteiner Schnitzel

mit Speck, Zwiebeln u. Käse überbacken, Gratin, gem. Salat, Des., a1,c,f,g,l,j

Di

Geflügelsalat

mit Spargel, Champignons und Ananas, Baguettebrötchen, Obst, a1,c,f,g,l,j

Schupfnudel Gemüsepfanne

in Butter gebraten, mit Sahnesoße und frischen Kräutern, Obst, a1,c,f,g,l,j

Parmesanschnitzel, a1,c,f,g,l,j

mit Tomatenspaghetti dazu gemischter Salat, Dressing, geriebener Käse, Dessert

Mi

Paniertes Schweineschnitzel

mit Nudelsalat, dazu Senf a1,c,f,g,l,j

Tortellini gefüllt

mit Käse und Spinat dazu Tomatensoße u. gem. Krautsalat, Dessert a1,c,f,g,l,j

Schmandschnitzel

mit Schmandcreme überbacken Kartoffelspalten, gem. Salat, Obst, a1,c,f,g,l,j

Do

Fr

Karfreitag

Täglich

Von

Montag bis Donnerstag

MENÜ 5

SALATPOKAL

Frische Salate der Saison
Schinkenstreifen, 9
Cocktail Dressing, Paprika
Sonnenblumenkerne, Croutons,
Mandarinen, dazu 1 Brötchen, a1,g

MENÜ 8

Grießbrei, a1,g

mit einem großen Becher
Erdbeerkompott
Zucker und Zimt

Montag bis Donnerstag

Guten Appetit

14. Woche

Abendbrot 03.04. bis 09.04.2023

Abendbrot vom 03.04. bis 09.04.2023

Änderungen vorbehalten

Änderungen vorbehalten

Mo

Aufschnittplatte (mit 3 Sorten Wurst)
dazu saure Gurke, Butter und
2 Scheiben Mischbrot a

Mo

Aufschnittplatte (mit 3 Sorten Wurst)
dazu saure Gurke, Butter und
2 Scheiben Mischbrot a

Di

Herings-Dillhappen
mit 2 Scheiben Mischbrot
A,C,G,I,L,G

Di.

Herings-Dillhappen
mit 2 Scheiben Mischbrot
A,C,G,I,L,G

Mi

Schnitzel paniert
mit Kartoffelsalat
A,C,G,I,L,G

Mi

Schnitzel paniert
mit Kartoffelsalat
A,C,G,I,L,G

Do

Gemischte Käseplatte
(verschiedene Sorten Käse)
Butter und 2 Scheiben Pumpernickel A,G

Do

Gemischte Käseplatte
(verschiedene Sorten Käse)
Butter und 2 Scheiben Pumpernickel A,G

Allergene:

A = Gluten
B = Krebstiere
C = Eier
D = Fisch
E = Erdnüsse
F = Soja
G = Milch/Lactose
H = Schalenfrüchte
I = Sellerie
J = Senf
K = Sesamsamen
L = Schwefeldioxid
M = Lupinen
N = Weichfrüchte
X = kann Spuren von
Allergenen enthalten

Allergene:

A = Gluten
B = Krebstiere
C = Eier
D = Fisch
E = Erdnüsse
F = Soja
G = Milch/Lactose
H = Schalenfrüchte
I = Sellerie
J = Senf
K = Sesamsamen
L = Schwefeldioxid
M = Lupinen
N = Weichfrüchte
X = kann Spuren von
Allergenen enthalten

Fr

Streichwurstplatte
Leber-, Tee- und Mettwurst, Gurke, Tomate,
Brot und Butter A,G

Fr

Streichwurstplatte
Leber-, Tee- und Mettwurst, Gurke, Tomate,
Brot und Butter A,G

Sa

Käsesalat
mit Gurke und Tomate
dazu Butter und Baguettebrötchen A,G

Sa

Käsesalat
mit Gurke und Tomate
dazu Butter und Baguettebrötchen A,G

So

Schinkenplatte
(roher Schinken, gekochter Schinken)
Butter und 2 Scheiben Vollkornbrot A,G

So

Schinkenplatte
(roher Schinken, gekochter Schinken)
Butter und 2 Scheiben Vollkornbrot A,G

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 Nitrit-Pökelsalz
10 = gebunden mit
Johanniskernmehl oder
Quarkermehl

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 Nitrit-Pökelsalz
10 = gebunden mit
Johanniskernmehl oder
Quarkermehl