



15. Woche

Kundenname:
Tour:

MENÜ 1 (auch als Mini) (ohne Kennzeichnung)

MENÜ 2 (rot gekennzeichnet)

MENÜ 3 Schonkost (schwarz gekennzeichnet)

10.04. Mo
Ostermontag

Kasselerbraten 9
mit Apfelrotkohl, dazu Serviettenknödel, Obst a1,C,F,G,I

Putenoberkeulenbraten
mit Soße 10, dazu Erbsengemüse
Salzkartoffeln, Obst a1,C,F,G,I,J 3,0 BE
Eiw. 31
Fett 20
KH 41
KJ 2045
Kcal 489

11.04. Di
Nudelsuppe
mit Hühnerfleisch und feinem Gemüse, dazu 1 Brötchen, Dessert a1,F,G,I

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

Zucchiniplänne
mit Rindfleisch und Zucchini in Tomatens.-5. 10 Nudel, Des. a1,F,I 4,0 BE
Eiw. 35
Fett 17
KH 38
KJ 2201
Kcal 524

12.04. Mi
mit heißen Zimtpflaumen, Obst a1,C,G

3 Hefeklöße
mit Soße, dazu Lauchgemüse und Salzkartoffeln a1,G,I,J

3 Königsberger Klöße
mit Kapernsoße 10, Kartoffeln, dazu Rote Beete Salat 5 a1,C,F,G,I 3,0 BE
Eiw. 38
Fett 22
KH 51
KJ 2764
Kcal 656

13.04. Do
Thüringer Bratwurst 4
mit Soße, Sauerkraut 5 und Salzkartoffeln a1,F,I

Rahmschnitzel
mit Rahmsauce, dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat, a1,F,G,I

Gegrillte Hähnchenkeule a1,C,F,G,I,J
in Geflügelsoße 10, buntes Karottengemüse u. Kartoffeln 3,0 BE
Eiw. 32
Fett 19
KH 38
KJ 2433
Kcal 583

14.04. Fr
Zwiebelhacksteak
mit Soße, dazu Bohngemüse und Kartoffelpüree a1,C,F,G,I,J

2 Backfischappen
mit Senf-Kräuter-Soße, Salzkartoffeln und Balkansalat a1,C,F,G,I

Fleischkäse
auf Rahmspinat 10, dazu Kartoffeln Obst, a1,F,G,I 3,0 BE
Eiw. 40
Fett 21
KH 36
KJ 2112
Kcal 504

MENÜ 2 (auch als Mini)

MENÜ 3 Schonkost

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

15.04. Sa
Schweinegeschnetzeltes
mit Champignons, Spätzle, dazu Kraut-Salat, Dessert, a1,F,G,I

Möhreneintopf
mit 2 Wiener Würstchen 4, Kartoff. u. Gartenkräut., Dessert a1,F,G,I 3,0 BE
Eiw. 17
Fett 19
KH 38
KJ 1657
Kcal 393

16.04. So
Cordon Bleu vom Schwein
mit Soße, Kohlrabigemüse und Kartoffeln, dazu Kompott, a1,C,F,G,I,J

Rinderbraten
mit Soße 10, dazu Leipziger Allerlei, Serviettenkn., Kompott, a1,C,F,G,I,J 3,0 BE
Eiw. 43
Fett 18
KH 48
KJ 2445
Kcal 581

- 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 Nitratrippökelsalz
- 10 = gebunden mit Johannessermehl oder 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 Kaselnüsse
h5 Pecannüsse
h6 Paranüsse
h7 Pistazien
h8Macedamnia
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

Mo

Ostermontag

Di

Tomatensalat
mit Fleischwurst u. Zwiebeln, dazu
Baguettebrötchen und Butter, Dessert, a1,c

Gemüsefrikadelle, a1,c,F,G,I,J
mit Rahmsauce u. Petersilienkartoffeln 6,
Eisbergsalat mit Dressing, Dessert

Hähnchenbrust natur
mit Gorgonzolasauce und Reis
gem. Salat, Dressing Dessert, 9, a1,c,F,I,J

Mi

Salatplatte
mit verschiedenen Salaten und Party-
frikadellen, Saure Sahne-Dressing, a1,c

Cannelloni Verdi, a1,F,G,I,J,
Nudelrollen m. Spinat u. Käse gefüllt in
Tomatensauce überb., Salat, Dress. Obst

Kalbsgeschnetzeltes
mit Champignonrahmsauce dazu frische
Eierspätzle, Eisberg, Dres., Obst a1,c,F,G,I,

Do

Tortellini – Salat, a1,c,G,I,J
mit Schinkenstreif., Tomaten und Lauch,
dazu Baguettebrötchen, Butter, Obst,

Rührei
mit Rahmspinat und Bratkartoffeln,
Dessert, a1,c,F,G,I,J

Schweinesteak
mit Tomaten-Zucchini Gemüse überbacken
dazu Grüne Bandnudel, Dessert a1,F,G,I,J,

Fr

Krabbencocktail
mit Champignons und Spargel, dazu
Weißbrot und Butter, a1,c,G,I,J

Apfelstrudel
mit heißer Vanillesauce dazu Obst, a1,c

Gebackene Kalbsleber
mit Apfel-Röstzwiebelsoße dazu Püree
und Gurkensalat, Dessert, 9, a1,I,J,G

Täglich
Von
Dienstag bis Freitag

MENÜ 5
Salatpokal a1,c
mit frischen Salaten der Saison
u. Mozzarella, Pinienkerne,
Sojasprossen, Croutons, Peperoni
dazu Saure- Sahne- Dressing, 1
Brötchen

MENÜ 8
Käse-Lauch-Cremesuppe
mit Hackfleisch, Lauch
Champignons und Schmelzkäse,
Brötchen
a1,c,F,G,I,J,
Dienstag bis Freitag

15. Woche

Guten Appetit
Änderungen
vorbehalten

Abendbrot vom 10.04. bis 16.04.2023

Abendbrot vom 10.04. bis 16.04.2023

Änderungen vorbehalten

Änderungen vorbehalten

Mo

Hausgemachter Fleischsalat
mit 2 halben Eiern, 2 Scheiben Mischbrot
und Butter _{A, C, G, J}

Hausgemachter Fleischsalat
mit 2 halben Eiern, 2 Scheiben Mischbrot
und Butter _{A, C, G, J}

Di

Hausgem. Wurstplatte (3 Sorten Wurst)
Gewürzgurke, 2 Scheiben Mischbrot
und Butter _{A, G}

Hausgem. Wurstplatte (3 Sorten Wurst)
Gewürzgurke, 2 Scheiben Mischbrot
und Butter _{A, G}

Mi

Eiersalat
mit Schinkenwürfeln, dazu
1 Baguettebrötchen und Butter _{A, C, G, J}

Eiersalat
mit Schinkenwürfeln, dazu
1 Baguettebrötchen und Butter _{A, C, G, J}

Do

2 Stück Rollmops
mit Garnitur, dazu 2 Scheiben Vollkornbrot
und Butter _{A, G}

2 Stück Rollmops
mit Garnitur, dazu 2 Scheiben Vollkornbrot
und Butter _{A, G}

Fr

Schnitzel paniert
mit Kartoffelsalat
_{A, C, G, J}

Schnitzel paniert
mit Kartoffelsalat
_{A, C, G, J}

Sa

Bunter Schichtsalat
mit Chinakohl, Paprika, Lauch, Ei, Schinken
und Schmand, dazu 1 Baguettebrötchen _{A, C, G}

Bunter Schichtsalat
mit Chinakohl, Paprika, Lauch, Ei, Schinken
und Schmand, dazu 1 Baguettebrötchen _{A, C, G}

So

Gemischte Käseplatte
verschiedene Sorten Käse, dazu 2 Scheiben
Pumpernickel und Butter _{A, G}

Gemischte Käseplatte
verschiedene Sorten Käse, dazu 2 Scheiben
Pumpernickel und Butter _{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 = Weichtiere
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 = Weichtiere
X = kann Spuren von
Allergenen enthalten

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

Guarkernmehl

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

Guarkernmehl