









KW 17 Ihr persönlicher Menüplan vom 22.04.2024 – 28.04.2024

	Ihr Menü 1	Ihr Menü 2		
Montag,22.04.	Königsberger Klopse ^{2,3,15,33,a1,c} in Kapernsoße ^{9,a1} Petersilienkartoffeln ⁹ , Rote Beete Salat ¹¹ Fruchthighurt ^{9f(160Kcal,2BE)} 	Veg. gef. Ravioli ^{1,a1,c,g,h,i,j} in Käse-Soße m. Blattspinat u. Kochschinken ^{2,3,7,8,15} , dazu ein gem. Salat ¹¹ Fruchthighurt ^{9f(160Kcal,2BE)} 	Kcal: 480 BE: 5	Kcal:680 BE: 7
Dienstag 23.04.	Kartoffelklöße ^{9,a1,c,2,3,7,8,15} m. Speck- Zwiebel- Stippe dazu ein fr. Blattsalat in Schmanddressing ^{9,i,j} Quark Banane ^{9f(220/2BE)}	Schweine Pfannen Gyros m. Tatziki ^{12,15} , Djuvec, Reis ¹¹ , dazu ein gem. Salat ^{9,i,j} Quark Banane ^{9f(220/2BE)}	Kcal:680 BE: 4	Kcal: 620 BE: 4
Mittwoch,24.04.	Deftiger Erbseneintopf m. Bockwurst ^{2,3,7,8,15,i,j} Brötchen ^{9e1(122Kcal,2,2BE)} Pudding Vanille ^{9f(200Kcal,2BE)}	Hausgemachte Pizza "Stegeln" ^{9,a1,g,f,2,3,7,8,15,33} m. Tomate, Champignons, Salami, Thunfisch, Schinken, Käse Pudding Vanille ^{9f(200Kcal,2BE)}	Kcal: 550 BE: 3	Kcal:650 BE: 5
Donstg, 25.04.	fr. dt. Hähnchenschenkel in Geflügel- Bratensoße ^{9,c,g} , Rahmerbsen ⁹ und Petersilienkartoffeln ⁹ Fruchtmus ^{2f(80Kcal,1,5BE)}	m. Käse überbackener frischer Fenchel in Bechamelsauce ^{9,i,j} , Petersilienkartoffeln ⁹ Fruchtmus ^{2f(80Kcal,1,5BE)} 	Kcal: 670 BE: 5	Kcal:480 BE: 4
Freitag 26.04.	„Backfisch“ Pan. Seelachs m. deft. Bratkartoffeln ^{9,c,i,g,2,3,7} , Remouladensauce ^{9,11} , Garnitur saure Gurke ¹¹ Obstsalat ^{1(140Kcal,1,5BE)}	„saure Eier“ ^{9,a,g,2,3,7,8,15} Gek. Eier in Buttermilch- Zwiebel- Soße ⁹ , Kartoffelpüree, fr. Gurkensalate ⁹ Obstsalat ^{1(140Kcal,1,5BE)} 	Kcal: 650 BE: 5	Kcal:500 BE: 4
Samstg27.04.	Graupeneintopf ¹¹ m. Rindfleischeneilage u. Suppenklößchen ^{9,c,a,15} Brötchen ^{9a1(122Kcal,2,2BE)} Butterkuchen ^{9,c,a,a1(240Kcal/2,2BE)} 	Hausgemachter Kirsch- Quark- Auflauf ^{9,c,g,a} m. Vanillesoße ⁹ Stück Butterkuchen ^{9,c,a,a1} (240Kcal/2,2BE) 	Kcal: 480 BE: 3	Kcal: 580 BE: 7
Sonntag 28.04.	Schinkenbraten „Prager Art“ in Rahmsauce ^{9,a,2,3,7,8,15} , Petersilienkartoffeln ⁹ u. Blumenkohl ⁹ Creme Moccag ^{9,h(220Kcal,2,2BE)} 	Geb. pan. Hetakäse (Weichkäse) ^{9,a,1,g} auf buntem Gemüse m. Broccoli, Sc. Hollandaise ⁹ Creme Moccag ^{9,h(220Kcal,2,2BE)} 	Kcal: 600 BE: 6	Kcal:600 BE: 6

Kennzeichnung von Zusatzstoffen Allergenen: 1) Farbstoff, 2) Konservierungsstoff, 3) Antioxidationsmittel, 4) Geschmacksverstärker, 5) Geschwärtz, 7) Prospan, 8) Milchweiß, 9) Fl. glykofinhalig, 10) ohnhalig, 11) Süßungsmittel, 12) Phosphorquelle, 13) Gewürz, 14) Säure, 15) Schmelz, 16) Schutzanstrich, 17) Fleischstück, 18) Fleischstück, 19) Fleischstück, 20) Getreide, 21) Meizen, 22) Roggen, 23) Getreide, 24) Hafer, 25) Reis, 26) Getreide, 27) Sojabohnen, 28) Milchzucker, 29) Laktose, 30) Schmelz, 31) Schmelz, 32) Haselnüsse, 33) Mandeln, 34) Haselnüsse, 35) Pecanüsse, 36) Paranüsse, 37) Pistazien, 38) Macadamianüsse, 39) Sellerie, 40) Sesam, 41) Sesam, 42) Sesam, 43) Sesam, 44) Sesam, 45) Sesam, 46) Sesam, 47) Sesam, 48) Sesam, 49) Sesam, 50) Sesam, 51) Sesam, 52) Sesam, 53) Sesam, 54) Sesam, 55) Sesam, 56) Sesam, 57) Sesam, 58) Sesam, 59) Sesam, 60) Sesam, 61) Sesam, 62) Sesam, 63) Sesam, 64) Sesam, 65) Sesam, 66) Sesam, 67) Sesam, 68) Sesam, 69) Sesam, 70) Sesam, 71) Sesam, 72) Sesam, 73) Sesam, 74) Sesam, 75) Sesam, 76) Sesam, 77) Sesam, 78) Sesam, 79) Sesam, 80) Sesam, 81) Sesam, 82) Sesam, 83) Sesam, 84) Sesam, 85) Sesam, 86) Sesam, 87) Sesam, 88) Sesam, 89) Sesam, 90) Sesam, 91) Sesam, 92) Sesam, 93) Sesam, 94) Sesam, 95) Sesam, 96) Sesam, 97) Sesam, 98) Sesam, 99) Sesam, 100) Sesam

Zu allen Speisen servieren wir Ihnen eine Tagessuppe
Kontakt: Mo.- Fr. 08:00- 12:00 Uhr, Tel.:02742 6939016



KW 19 Ihr persönlicher Menüplan vom 06.05.2024 – 12.05.2024

	Ihr Menü 1	Ihr Menü 2
Montag,06.05.	<p>Frikadelle m. Zwiebel- Bratensoße^{c,g,a,1,5,i,j}, frischer Möhren- Kartoffel- Stampf⁹ Fruchthighurt^{g,k(160kcal/2BE)}</p> <p>Kcal: 590 BE: 5</p>	<p>Spaghetti „Carbonara- Art“ Spaghetti in Speck- Sahne- Soße^{7,8,15,2,3,a,g,c,i,j}, ger. Hartkäse⁹, dazu ein gem. Salat^{h,i} Fruchthighurt^{g,k(160kcal/2BE)}</p> <p>Kcal:780 BE: 6</p>
Dienstag 07.05.	<p>Nürnberger Rostbratwürstchen^{2,3,7,8,15} auf Sauerkraut und Kartoffelpüree⁹, Senf^l, Quarkcreme Pfirsich^{g,k(220kcal/2BE)}</p> <p>Kcal:620 BE: 5</p>	<p>Kalte Bratenplatte¹⁵ m. Remouladensoße^{2,9}, Kartoffelsalat⁹, Teller garnitur^{2,11,9} Quarkcreme Pfirsich^{g,k(220kcal/2BE)}</p> <p>Kcal: 620 BE: 4</p>
Mittwoch,08.05.	<p>saurer Schnittbohnen Eintopf „Westenwälder Art“ m. Bauchspeck^{2,3,7,8,15,i,j,9} Brötchen^{a1(122kcal/2,2BE)} Griespudding m. Soße^{g,k(220/2,3)}</p> <p>Kcal: 470 BE: 2,5</p>	<p>Veg. Gemüse Nugget^{2,c,g,f,i,j,h} m. Sauce "süß- sauer"^{1,i,j,f,h}, bunte Curryreis- Gemüse- Pfanne^{l,i,a,f,h} Griespudding m. Soße^{g,k(220/2,3)}</p> <p>Kcal:600 BE: 6</p>
Donstg, 09.05.	<p>„Christi Himmelfahrt“ Schw. Cordon Bleu^{9,15,a,i,c}, fr. deutscher Bruchspargel⁹, Sauce Hollandaise⁹, Petersilienkartoffeln⁹ Creme Mandel^{9,h(240/2,5)}</p> <p>Kcal: 720 BE: 6</p>	<p>„Christi Himmelfahrt“ Putenbrustgeschmezteltes m. grünem Spargel in Weißweinsauce^{9,g,i,j}, Bandnudeln^{c,9,a} Creme Mandel^{9,h(240/2,5)}</p> <p>Kcal:460 BE: 4</p>
Freitag 10.05.	<p>Fischstäbchen^{c,9,a,f} m. Mayonnaise⁹, Rahmspinat⁹ und Butterkartoffeln⁹ Obstkompott^{1(40kcal/1,5BE)}</p> <p>Kcal: 600 BE: 6</p>	<p>Eier Omelette^{a,a1,2,3,7,8,15,c,g} „Schinken- Spargel“ m. Schinken- Spargel- Ragout in Kräuter- Käse- Soße, Kartoffelpüree, Obstkompott</p> <p>Kcal:560 BE: 5</p>
Samstg11.05.	<p>Bunter Gemüseeintopf m. Suppen- Maulfäschen u. Fleischklößchen^{c,a,g,i,j,15} Brötchen^{a1(122kcal/2,2BE)} Stück. Butterkuchen^{g,c,a,i,h(240/2,4)}</p> <p>Kcal: 480 BE: 4</p>	<p>Kaiserschmarren^{a,a1,c,g} m. Vanillesoße u. heißem Apfel- Zimt- Kompott Stück. Butterkuchen^{g,c,a,i,h(240/2,4)}</p> <p>Kcal: 710 BE: 7</p>
Sonntag 12.05.	<p>Schw. Lachs- Braten in Kräuter- Bratensoße^{15,9,a}, feine Butterbrönnchen⁹ u. Petersilienkartoffeln⁹ Creme Noisette^{c,h,g(240/2,5)}</p> <p>Kcal: 480 BE: 5</p>	<p>„Zigeuner Braten“ Schw. Lachs-Braten in Paprika- Soße^{1,15}, feine Butterbrönnchen⁹ u. Petersilienkartoffeln⁹ Creme Noisette^{c,h,g(240/2,5)}</p> <p>Kcal: 500 BE: 5</p>

Kennzeichnung von Zusatzstoffen: Allergenen: 1) Farbstoff; 2) Konservierungsstoff; 3) Antioxidationsmittel; 4) Geschmacksverstärker; 5) Geschwefelt; 6) Geschwärtzt; 7) Phosphat; 8) Milcheiweiß
Fl. (9) Koffeinhaltig; 1) Dithionit; 11) Süßungsmittel; 12) Phenylenol; 13) Gewürz; 14) Taurin; 15) Schwefel; 29) Schutzatmosphäre; verpackt; 39) aus Fleischstücken zusammengesetzt; a) Glutenhaltiges Getreide; a1) Weizen; a2) Roggen; a3) Gerste; a4) Hafer; b) Krabbstier; c) Eier; d) Fisch; e) Erdnüsse; f) Sojabohnen; g) Milch; e) Getreide; g) Laktose; h) Schalenfrüchte; h1) Mandeln; h2) Haselnüsse; h3) Walnüsse; h4) Kacchunüsse; h5) Pecanüsse; h6) Paranüsse; h7) Pistazien; h8) Macadamianüsse; i) Sellerie; j) Senf; k) Sesam

Zu allen Speisen servieren wir Ihnen eine Tagessuppe
Kontakt: Mo.- Fr. 08:00- 12:00 Uhr, Tel.: 02742 6939016