



15. Woche



Tel: 03621 / 5144612 od.13 Fax: 5144629

MENÜ 1 (auch als Mini) (ohne Kennzeichnung)

MENÜ 2

(rot gekennzeichnet)

MENÜ 3 Schonkost

(schwarz gekennzeichnet)

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

Kasselerfleisch 9
mit Schnittbohnen Gemüse dazu
Salzkartoffeln Dessert a1,C,F,G,I

Fleischkäse
auf Rahmspinat, 10 dazu Kartoffeln
Dessert, a1,F,G,I 3,0 BE
Eiw. 31
Fett 20
KH 41
KJ 2045
Kcal 489

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

13.04. Di
1 Thüringer Bratwurst, 4
mit Soße, Sauerkrauts und
Salzkartoffeln, a1,F,I

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

Zucchinipfanne
mit Schweinegehacktem und Zucchini
in Tomatensoße, 10, Nudel a1,F,I 4,0 BE
Eiw. 35
Fett 17
KH 38
KJ 2201
Kcal 524

14.04. Mi
3 Hefeklöße
mit heißen Zimtpflaumen, Obst, a1,C,G

Dicke Rippe (mit Knochen)
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

15.04. Do
Hausmacher Sülze
mit Remouladensauce, dazu Bratkartoffeln,
Obst a1,G,I,J (2 Folien)

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

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

16.04. Fr
Zwiebelhacksteak
mit Soße, dazu Bohnengemüse und
Kartoffelpüree, a1,C,F,G,I,J

Seelachsgrillfilet
auf Ratatouillegemüse, dazu Reis und Obst
a1,C,F,G,I

Putenoberkeulenbraten
mit Soße, 10 dazu Erbsengemüse
Salzkartoffeln, a1,C,F,G,I,J 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

17.04. 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

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

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

Guten Appetit!

- 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 Johanniskeimhohl od. Quarkmehl
- Änderungen vorbehalten.
Essen zum Verzehr am selben Tag.

MENÜ 4 Kalhnenü

(grün
gekennzeichnet)

Mo

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

MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb
gekennzeichnet)

Gemüsefrikadelle, a1,C,F,G,I,J
mit Rahmsouße u. Petersilienkart, 6 Eis-
bergsalat mit Dressing, Dessert

MENÜ 7 Sondermenü

Hähnchenbrust natur
mit Gorgonzolasouße und Reis
gem. Salat, Dressing Dessert, 9, a1,G,I,J

Di

Hähnchenbruststreifen
auf frischem Waldorfsalat, Baguette-
Brötchen und Butter a1,C,G,I,J

Kartoffeltaschen,a1,F,G,I,J
mit Frischkäse gefüllt, Tomatensoße,
Butternudeln und Krautsalat, Dessert

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

Mi

Salatplatte
mit verschiedenen Salaten und Party-
Frikadellen, dazu Saure Sahnedressing,a1G

Cannelloni Verdi, a1,F,G,I,J,
Nudelrollen m. Spinat u. Käse gef., in
Tomatensoße überb. Salat, Dres. Obst

Kalbsgeschnetzeltes
mit Champignonrahmsouße dazu frische
Eierspätzle, Eisberg,Dres., Obst a1,C,F,G,I,

Do

Tortellini – Salat, a1,C,G,I,J
mit Schinkenstref., Tomat. und Lauch,
dazu Baguettebrötchen, Butter, Obst,

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

Krustenbraten
mit Soße dazu 2 Th Klöße und
Retrichsalat, Dessert a1, G,I,J,

Fr

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

Süße Schupfnudeln
mit warmen Pflaumenkompott, dazu
Puderzucker und Zimt, Dessert, a1,G

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

Täglich

Von

Montag bis Freitag

MENÜ 5

Salatpokal,a1,G
mit frischen Salaten der Saison
u. Mozarella, dazu Saure-
Sahne- Dressing, 1 Brötchen

MENÜ 8

Käse-Lauch-Cremesuppe
mit Hackfleisch, Lauch
Champignons und Schmelzkäse,
Brötchen
a1,C,F,G,I,J,
Montag bis Freitag

Guten Appetit

15. Woche