



16. Woche

Tel: 03621 / 5144612 od.13 Fax: 5144629



MENÜ 1 (auch als Mini) (ohne Kennzeichnung)

MENÜ 2 (rot gekennzeichnet)

MENÜ 3 Schonkost (schwarz gekennzeichnet)

19.04. Mo
Erbseintopf,
 mit Kasselerfleisch und Kartoffelwürfel
 1 Scheibe Brot, Dessert, a1,F,1

Kohlroulade
 mit Speck-Zwiebel-Soße 3 dazu
 Salzkartoffeln, Dessert a1,C,F,1

Hähnchenbrustfilet
 in milder Curryrahmsoße, 10 mit Früchte
 dazu Risotto, Dessert a1,F,G,1 3,5 BE
 Kcal 551

Allergene:
 A = Gluten
 a1 = Weizen, a2 Roggen
 a3 Gerste, a4 Hafer
 B = Krebstiere

20.04. Di
Rindersaftgulasch
 mit Rotkohl dazu Salzkartoffeln,
 a1,C,F,G,1,1

2 Rostbratwürstchen,
 auf Spinat, dazu Salzkartoffeln, a1,F,G,1

Gedünstetes Putenfilet
 mit Rahmsoße, 10, dazu Pariser-
 Karotten und Kartoffeln,, a1,F,1 3,0 BE
 Kcal 573

C = Eier
 D = Fisch;
 E = Erdnüsse
 F = Soja
 G = Laktose

21.04. Mi
Eisbeinfleisch,
 auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree, Senf Obst,
 a1,F,G,G,1,1

Seelachs paniert
 mit warmen Kartoffelsalat und
 Remouladensoße, a1,C,F,G,1

Hühnersuppenintopf
 mit Gemüse- und Reiseinlage,
 Dessert, F,1 3,0 BE
 Kcal 594

h1 = Mandeln,
 h2 Haselnüsse
 h3 Walnüsse
 h4 Kaschunüsse
 h5 Pecannüsse
 h6 Paranüsse
 h7 Pistazien

22.04. Do
Paprikarahmschnitzel
 mit Paprikarahmsouße dazu Reis
 Farmersalat a1,C,F,G,1

Brühpolnische,
 auf Bayrisch Kraut mit Salzkartoffeln, Obst
 G,F,1,

Bauernhacksteak
 mit Soße, Käse und Röstzwiebeln, dazu KH
 Speckbohnen und Kartoffeln, a1,C,F,G,1
 Kcal 406

h8 Macadamia
 I = Sellerie
 J = Senf
 K = Sesamsamen
 L = Schwefeldioxid

23.04. Fr
Gehacktesouße
 mit Champignons, dazu Spaghetti und
 Gurkensalat, a1,F,G,1

Schweinekammbraten
 mit Soße dazu Blumenkohl, 5 und
 Salzkartoffeln, a1,F,1

Gedünsteter Seelachs
 in Dillsouße, 10 mit Salzkartoffeln mit
 Karottenkost, 5, a1,C,F,G,1,1 3,0 BE
 Kcal 576

M = Lupinen
 N = Weichtiere
 X = kann Spuren von
 Allergenen enthalten

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

Ofenfrischer Hackbraten,
 mit Soße, 10 dazu Mischungsgemüse
 Salzkartoffeln, Dessert a1,C,F,G,1 3,0 BE
 Kcal 332

Eiw. 30
 Fett 22
 KH 35
 KJ 1887
 Kcal 332

1 = mit Farbstoff
 2 = mit Konservierungsstoff
 3 = mit Geschmacksverstärker
 4 = mit Phosphat
 5 = mit Süßungsmittel
 6 = mit Antioxidationsmittel
 7 = gewachset
 8 = kann Gräten enthalten
 9 = mit Nitritpökelsalz
 10 = gebunden mit Johannesskermehl
 od. Quarkermehl

25.04. So
Kasselerbraten
 mit Soße dazu Rotkohl und 2 Th. Klöße,
 Obst a1,C,F,G,1,1

Rindersauerbraten
 mit Soße, 10 und Brokkoli, Kartoffeln,
 Obst a1,F,G,1,1 4,0 BE
 Kcal 637

Eiw. 46
 Fett 21
 KH 40
 KJ 2663
 Kcal 637

Änderungen
 vorbehalten.
 Essen zum Verzehr
 am selbigen Tag.

Guten Appetit!

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün
gekennzeichnet)

Mo

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

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

Putensteak „Hawaii“ a1,G,F,I,J
mit Ananas und Käse überb., dazu Rahm-
soße, Curryreis, gemischter Salat, Dess.

Di

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

vegetarische Bolognese
mit Spaghetti und Chinakohlsalat,
Dressing, Dessert g,C,F,I

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

Mi

Quarkpokal „Birne Helene“
Schokoquark mit Birnen überzogen mit
Vanillesoße g

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

Fischfilet Bordolaise a1, G,I,J
mit Sauce Bernaise und Bandnudel dazu
Gurkensalat, Dessert

Do

Paniertes Schweineschnitzel
mit Kartoffelsalat, Garnitur und
Senftüchchen a1,C,G,I,J

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

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

Fr

Heringssilet „Hausfrauen Art“
in pikanter Tunke aus Äpfeln, Gurken und
Zwiebeln, dazu Brot und Butter a1,C,I,G,

3 Kartoffeltaschen gefüllt
mit Frischkäse dazu Tomatensoße
Gurkensalat, Dessert a1,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

½ Broiler

mit Nudelsalat
getrennt verpackt
a1,G,I,J
Montag bis Freitag

16. Woche

MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb
gekennzeichnet)

MENÜ 7 Sondermenü