



46. Woche



Tel: 03621 / 5144612 od.13 Fax: 5144629

MENÜ 1 (auch als Mini) (ohne Kennzeichnung)

MENÜ 2 (rot gekennzeichnet)

MENÜ 3 Schonkost (schwarz gekennzeichnet)

15.11. **Mo** Brechbohneintopf mit Kasslerfleischwürfel,9 und Zwiebeln, dazu 1 Brötchen, Dessert a1,I,F

Schweinekammbraten mit Soße, dazu Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln 6, Dessert a1,C,F,G,I,J

Hähnchenbrust natur mit Soße, dazu Mischgemüse und Kartoffeln, Dessert a1,F,G,I,J 3,0 BE

Allergene:
A = Gluten
a1 = Weizen, a2 Roggen
a3 Gerste, a4 Hafer
B = Krebstiere
C = Eier
D = Fisch;
E = Erdnüsse
F = Soja
G = Laktose

16.11. **Di** 3 gebratene Getacktes-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 a1,F,G,I,J mit Gemüsestreifen in Senfsoße dazu Risotto, Obst 3,5 BE

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 = Weichteile
X = kann Spuren von Allergenen enthalten

17.11. **Mi** Rinderbrust mit Meerrettichsoße und Salzkartoffeln Rote-Beete-Salat,5 a1,G,I,J

4 Eierkuchen mit heißen Sauerkirtschen Obst a1,C,G

Schweinegulasch mit Rahmsoße, dazu Spiralen a1,G, und Wachsbrechbohnsalat 3,0 BE

Eiw. 41
Fett 17
KH 32
KJ 1933
Kcal 462

18.11. **Do** Spaghetti Carbonara mit Schinken und Specko Käserahmsoße dazu Spaghetti und Reibekäse, Obst a1,G,I,J

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

Bratklups mit Soße,10 und Brokkoli dazu Salzkartoffeln, a1,C,R,G,I,J 3,0 BE

Eiw. 51
Fett 18
KH 41
KJ 2339
Kcal 487

19.11. **Fr** Putenschnitzel mit Soße dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln a1,C,F,G,I,J

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 2333
Kcal 563

MENÜ 2 (auch als Mini)

MENÜ 3 Schonkost

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

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

Hünersuppeintopf mit Hühnerfleisch, feinem Gemüse und Reis, Dessert F,I 3,0 BE

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

Eiw. 20
Fett 18
KH 39
KJ 1686
Kcal 403

Änderungen vorbehalten.

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

Schweinebraten mit Soße, 3 dazu Blumenkohl,5,10 Salzkartoffeln, Obst a1,F,I 3,5 BE

Eiw. 47
Fett 17
KH 36
KJ 2085
Kcal 498

Essen zum Verzehr am selbigen Tag.

Guten Appetit!

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün
gekennzeichnet)

Russische Eier

2 Halbe Eier mit Lachsersatz, Sardellen auf Fleischsalat, Baguette, Dess. a1,C,G,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,I,J

MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb
gekennzeichnet)

Schwarzwälder Quarkpokal

mit Vanillequark 1, Sauerkirschen und Schokostreusel n 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,I,J

Geflügelsalat

mit Spargel, Champignons und Ananas, Baguettebrötchen, Obst, a1,C,F,G,I,J

3 Spiegeleier

auf Rahmspinat mit Salzkartoffel Obst a1,G,I,J

Parmesanschnitzel, a1,C,F,G,I,J

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

Panieretes Schweineschnitzel

mit Nudelsalat, dazu Senf a1,C,F,G,I,J

Tortellini gefüllt

mit Käse und Spinat dazu Tomatensoße u. gem. Krautsalat, Dessert a1,C,F,G,I,J

Cordon bleu vom Schwein

mit Bratensoße, dazu Röstitaler und Gurkensalat, Obst, a1,C,F,G,I,J

Tomaten-Gurkensalat

mit Mozarellastreifen, dazu 1 Baguettebrötchen, a1,G

Schupfnudel Gemüsepfanne

in Butter gebraten, mit Sahnesoße und frischen Kräutern, Obst, a1,C,F,G,I,J

Schmandschnitzel

mit Schmandcreme überbacken Kartoffelspalten, gem. Salat, Obst, a1,C,F,G,I,J

Täglich

Von

Montag bis Freitag

MENÜ 5

SALATPOKAL

Frische Salate der Saison
Schinkenstreifen, 9
Joghurt Dressing
dazu 1 Brötchen, a1,G

MENÜ 8

Grießbrei, a1,G

mit einem großen Becher
Erdbeerkompott
Zucker und Zimt

Montag bis Freitag

Guten Appetit

46. Woche

Name:

Tour:

Abendbrot vom 15.11. bis 21.11.2021

Änderungen vorbehalten

Mo

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

Di

Herings-Dillhappen
mit 2 Scheiben Mischbrot
^{a,c,d,l,g}

Mi

Schnitzel paniert
mit Kartoffelsalat
^{a,c,d,l,g}

Do

Gemischte Käseplatte
(verschiedene Sorten Käse)
Butter und 2 Scheiben Pumpernickel ^{a,c}

Allergene:

Streichwurstplatte
Leber-, Tee- und Mettwurst, Gurke, Tomate,
Brot und Butter ^{a,c}

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

Sa

Käsesalat
mit Gurke und Tomate
dazu Butter und Baguettebrötchen ^{a,c}

So

Schinkenplatte
(roher Schinken, gekochter Schinken)
Butter und 2 Scheiben Vollkornbrot ^{a,c}

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

Name:

Tour:

Abendbrot vom 15.11. bis 21.11.2021

Änderungen vorbehalten

Mo

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

Di

Herings-Dillhappen
mit 2 Scheiben Mischbrot
^{a,c,d,l,g}

Mi

Schnitzel paniert
mit Kartoffelsalat
^{a,c,d,l,g}

Do

Gemischte Käseplatte
(verschiedene Sorten Käse)
Butter und 2 Scheiben Pumpernickel ^{a,c}

Allergene:

Streichwurstplatte
Leber-, Tee- und Mettwurst, Gurke, Tomate,
Brot und Butter ^{a,c}

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

Sa

Käsesalat
mit Gurke und Tomate
dazu Butter und Baguettebrötchen ^{a,c}

So

Schinkenplatte
(roher Schinken, gekochter Schinken)
Butter und 2 Scheiben Vollkornbrot ^{a,c}

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