

Tel: 03621 / 5144612 od.13 Fax: 5144629

28. Woche

Kundennamen:
Tour:

MENÜ 1 (auch als Mini) (ohne Kennzeichnung)

08.07. Mo Erbseneintopf,⁹ mit Kasselerwürfel und Kartoffelwürfel, dazu 1 Scheibe Brot und Dessert a1,F,I

09.07. Di Geflügelberragout mit Rotkohl, dazu Kartoffelpüree a1,F,G,I,J

10.07. Mi Eisbeinflische⁹ auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree und Senf, dazu Kompott a1,F,G,I,J

11.07. Do Paprikarahmschmitzel mit Paprikarahmsoße, dazu Salzkartoffeln Farmersalat a1,C,F,G,I

12.07. Fr Gehacktesoße mit Champignons, dazu Spaghetti und Gurkensalat a1,F,G,I

MENÜ 2 (rot gekennzeichnet)

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

Seelachs paniert mit Kartoffelsalat (kalt, getrennt verpackt) Obst a1,F,G,I,C

2 Rostbratwürstchen,⁴ auf Spinat, dazu Salzkartoffeln a1,F,G,I

Putenfrikassee mit Gemüseris dazu Obst G,F,I,a1

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

MENÜ 3 Schonkost (schwarz gekennzeichnet)

Hähnchenbrustfilet in milder Curryrahmsoße 10, Früchten, dazu Risotto, Dessert a1,F,G,I 3,5 BE Eiw. 36 Fett 25 KH 41 KJ 297 Kcal 551

Gedünstetes Putenfilet mit Rahmsoße 10, dazu Pariser-Karotten und Kartoffeln a1,F,I 3,0 BE Eiw. 40 Fett 26 KH 48 KJ 297 Kcal 573

Hühnersuppenintopf mit Gemüse- und Reiseinlage, Dessert, F,I 3,0 BE Eiw. 38 Fett 20 KH 36 KJ 267 Kcal 594

Bauernhacksteak mit Soße, Käse, Röstzwiebeln, dazu Speckbohnen und Kartoffeln, a1,C,F,G,I Eiw. 32 Fett 18 KH 36 KJ 1705 Kcal 406

Gedünsteter Seelachs in Dillsoße 10, dazu Salzkartoffeln mit Gurkensalat 5, a1,F,G,I,J 3,0 BE Eiw. 25 Fett 34 KH 36 KJ 2423 Kcal 576

MENÜ 2(auch als Mini)

13.07. Sa Schnittbohnenintopf mit 2 Krakauer Würstchen 4, Speck und Zwiebeln, dazu 1 Brötchen, Dessert a1,F,I

MENÜ 3 Schonkost

Ofenfrischer Hackbraten,⁴ mit Soße 10, dazu Mischungsmüse Salzkartoffeln, Dessert a1,C,F,G,I 3,0 BE Eiw. 30 Fett 22 KH 35 KJ 1887 Kcal 332

14.07. So Kasselerbraten⁹ mit Soße, dazu Rotkohl und 2 Th. Klöße, Obst a1,F,G,I,J

Rindersauerbraten mit Soße 10 und Brokkoli, Kartoffeln, dazu Obst a1,F,G,I,J 4,0 BE Eiw. 46 Fett 21 KH 40 KJ 2663 Kcal 637

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

- 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 Johanniskeermehl oder Quartermehl

- 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
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

Thunfischsalat

mit frischen Tomaten, Zwiebel, u. Bohnen,
dazu 1 Baguettebr. mit Butter, Des. a1,G

Spätzle/ Pilzpfanne

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

Hirschrollbraten "Diana"

mit Waldpilzen in Preiselbeerrahmsoße
Rosenkohl, 2 TH. Klöße, Dessert, A,F,G,I

Fruchtpokal „Jogger Becher“

Sahnequark mit Früchten, Schokoladen-
raspeln und Bircher Müsli, a1,a2,a3,a4 ,G

vegetarische Bolognese

dazu Spaghetti und Chinakohlsalat mit
Dressing, Dessert G,F,I

Schweinerückensteak

mit Ratatouillegemüse und
Blattspinat Risotto, Dessert a1,I,F

Panierter Schnitzel

mit Garnitur, Senfübchen und
Farnersalat, a1,G

Champignonpfanne

Frische Champignons in Sahnesoße, dazu
bunte Nudeln und Salat, Dessert, a1,F,G,I,I

Schweineroulade

mit Soße dazu Rotkohlgemüse und
2 Th. Klöße, Obst, a1,I,I,G,

Wurstsalat

mit Gurke und Zwiebeln, dazu Brot und
Butter, Obst, a1,G

2 Vegt. Frühlingssrollen

mit einer Kurkuma-Gemüsesoße, dazu
Dessert a1,F,I,G

gefüllte Schweinlende

mit Champignonrahmsoße und Spätzle
dazu Gurkensalat, Obst a1,G,I,I,F

Ungarischer Rindfleischsalat

mit Baguettebrötchen und Butter, a1,G

Süße Schupfnudeln

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

Putenbrustgeschmetzeltes

dazu Kurkumagemüsesoße und
Bandnudel, Dessert a1,G,F,I,I

Täglich

Von

Montag – Freitag

MENÜ 5

Salatpokal

mit frischen Salaten der Saison u.
Putenbruststreifen, Sonnenbl.kerne,
Mandarinen, Croutons
Kräuterdressing 1 Brötchen
a1,G,C

MENÜ 8

Kesselgulasch

mit Brötchen und Obst
a1,F,I
Montag bis Freitag

28. Woche

Änderungen vorbehalten
Guten Appetit

Abendbrot vom 08.07. bis 14.07.2024

Änderungen vorbehalten

Salami-Käseplatte

Salami und Schnittkäse, dazu 2 Brötchen und Butter _{A, G}

Mo

Salami-Käseplatte

Salami und Schnittkäse, dazu 2 Brötchen und Butter _{A, G}

Räucherfischplatte

mit Garnitur, dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter _{A, G}

Di.

Räucherfischplatte

mit Garnitur, dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter _{A, G}

Hausmacher Wurstplatte

3 verschiedene Sorten Wurst, Gewürzgurke, dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter _{A, G}

Mi

Hausmacher Wurstplatte

3 verschiedene Sorten Wurst, Gewürzgurke, dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter _{A, G}

Schinkenröllchen

mit Nudelsalat _{A, G, I, J, F}

Do

Schinkenröllchen

mit Nudelsalat _{A, G, I, J, F}

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 = Weichfrüchte
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 = Weichfrüchte
X = kann Spuren von Allergenen enthalten

Fr

Käseplatte

2 versch. Sorten Schnittkäse, 1 Käsecke, dazu 2 Scheiben Pumpernickel und Butter _{A, G}

Fr

Käseplatte

2 versch. Sorten Schnittkäse, 1 Käsecke, dazu 2 Scheiben Pumpernickel und Butter _{A, G}

Sa

Hausmacher Stütze

mit Remouladensoße und 2 Scheiben Mischbrot _{A, G, I, J, F}

Sa

Hausmacher Stütze

mit Remouladensoße und 2 Scheiben Mischbrot _{A, G, I, J, F}

So

Geflügelsalat

mit Spargel, Ananas und Champignons, dazu 1 Baguettebrötchen und Butter _{A, G, C, F, I, J}

So

Geflügelsalat

mit Spargel, Ananas und Champignons, dazu 1 Baguettebrötchen und Butter _{A, G, C, F, I, J}

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