

Wir wünschen Ihnen Guten Appetit!

Küchenleitung: Tel. 3174

Woche 5

	Vollkost/ DVK	Angepasste Vollkost/ HLP/ Reduktion	Fleischfreies Menü/ DVK
MONTAG	Paniertes Schweineschnitzel ^{a1,c} Rahmsauce ^{1,a1,g,i} , dazu Champignons ^{a1,g} und Petersilienkartoffeln Obst	Spirelli ^{a1} mit fruchtiger Schinken-Tomatensauce ^{1,2,3,8,10,a1,f,i} dazu ein Eisbergsalat Obst	Eierfrikassee ^{3,10,a1,a3,c,g,i} mit Spargel, Champignons und Erbsen, dazu Kartoffeln und Tomatensalat ^{3,5,i} Obst
DIENSTAG	Grütwurst ^{a1} mit Sauerkraut ^{2,8,10,a1,i} und Kartoffelpüree ^{3,8,10,g} Vanillequark ^{10,g}	Hähnchenbrustfilet in Rahmsauce ^{1,10,a1,g,i} mit Möhregemüse ¹ und Reis Vanillequark ^{10,g}	Quarkkeulchen ^{10,a1,c,g} mit Zucker und Apfelmus ³ Vanillequark ^{10,g}
MITTWOCH	Seelachsfilet in Sesamknusperpanade ^{a1,d,k} mit Zitronenecke und Kartoffelsalat ^{2,9,c,j} Grießpudding ^{a1,g} mit Fruchtsauce	Schweinerückenbraten in Rahmsauce ^{1,a1,g,i} dazu Kohlrabigemüse ^{1,10} und Salzkartoffeln Grießpudding ^{a1,g} mit Fruchtsauce	Couscous- Pfanne ^{a1,i} mit frischem Joghurt-Minz-Topping ^g dazu Rettich-Paprikasalat ^{3,5,g,i} Grießpudding ^{a1,g} mit Fruchtsauce
DONNERSTAG	Gefüllte Paprikaschote in Rahmsauce ^{1,a1,g,i} , dazu Reis Pfirsich-Maracuja-Joghurt ^g	Putengeschnetzeltes ^{1,a1,g} mit Spätzle ^{a1,c} und Blumenkohlsalat ^{3,5,i} Pfirsich-Maracuja-Joghurt ^g	Spinat-Ricotta-Knödel ^{a1,c,g} auf Ratatouille ^{1,10,a1,f,i} dazu ein Pflücksalat in Citrus- Vinaigrette ^g Pfirsich-Maracuja-Joghurt ^g
FREITAG	Hähnchenpfanne "Asia" ^{a1,g} mit Mie-Nudeln ^{a1,c} dazu ein Grüne Bohnen- Salat ^{3,5,i} Obst	Feine Seelachswürfel ^d in Gemüsesahnesauce ^{10,a1,d,g} mit Broccoli ^{1,10} und Kräuterreis Obst	Spaghetti ^{a1} mit vegetarischer Bolognese ^f , dazu ein Hirtensalat ^{3,5,g,i} Obst
SAMSTAG	Pichelsteiner- Eintopf ^f mit Rindfleisch und Vollkornbrot ^{a1,a2,a3} Karamellpudding ^{10,g} mit Schokodip ^{10,g}	Kartoffelsuppe ⁱ mit Wiener Würstchen ^{2,3,8} und Vollkornbrot ^{a1,a2,a3} Karamellpudding ^{10,g} mit Schokodip ^{10,g}	Bunter Gräupcheneintopf ^{a3,i} und Vollkornbrot ^{a1,a2,a3} Karamellpudding ^{10,g} mit Schokodip ^{10,g}
SONNTAG	Putengulasch ^{1,a1,g,i} mit Sommergemüse ^{1,10} und Petersilienkartoffeln Birnenkompott	Rinderschmorbraten in Rahmsauce ^{1,a1,g,i} mit buntem Gartengemüse ^{1,10} und Petersilienkartoffeln Birnenkompott	Käsetortelliniauflauf ^{a1,c,g} mit Blumenkohl, Broccoli und Karotten, überbacken, dazu Tomatensauce ^{1,10,a1,f,i} Birnenkompott

Nährwerte: Kalorien= kcal; Fett=F; gesättigte Fettsäuren=SFA; Eiweiß=EW; Kohlenhydrate=KH; Zucker; Salz

Wir verwenden jodiertes Speisesalz.

verwendete Zusatzstoffe: 1 Farbstoff , 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 gewachst

8 Phosphat, 9. Süßungsmittel, 9.4 enthält eine Phenylalaninquelle 10 Aroma/ Aromen, 21.1 aus Fleischstücken zusammengefügt

Allergene: a glutenhaltiges Getreide, a1 Weizen, a2 Roggen, a3 Gerste, a4 Hafer, a5 Dinkel, a6 Kamut, b Krebstiere, c Eier, d Fisch, e Erdnüsse, f Soja, g Milch, h Schalenfrüchte, h1 Mandeln, h2 Haselnüsse, h3 Walnüsse, h4 Cashewnüsse, h5 Pekannüsse, h6 Paranüsse, h7 Pistazien, h8 Macadamia- oder Queenslandnüsse, i Sellerie, j Senf, k Sesamsamen, l Schwefeldioxid und Sulfite, m Lupinen, n Weichtiere

Gern geben wir Ihnen nähere Informationen zu allen Nährwerten, Zusatzstoffen und Allergenen.

Technologisch unvermeidbare Spuren von Allergenen können nicht ausgeschlossen werden.

Änderungen vorbehalten!

Stand:03/26