

Wir wünschen Guten Appetit!
Küchenleitung: Telefon: 3174

Woche 7

Vollkost/ DVK

Angepasste Vollkost/ HLP/ Reduktion

Fleischfreies Menü/ DVK

MONTAG	Hähnchenschnitzel Hawaii ⁹ in mildem Curryrahm ¹⁰ dazu Butterreis ⁹ und Chinakohlsalat mit Mandarine Obst	Herzhafter Wurstgulasch ^{2,3,4,8,10,a1,i,j} dazu Gabelspaghett ^{1,10,a1,c} und ein Gurkensalat ^{3,5,i} Obst	Rührei ^c mit Schnittlauch, dazu Bratkartoffeln und Tomatensalat ^{3,5,i} Obst
DIENSTAG	Hausgemachte Schweinskopfsülze ^{2,3,8,9} mit Remouladendip ^{9,a1,c,g,j} und Bratkartoffeln Haselnusspudding ^{10,g}	Hähnchenbrust mit Rahmsauce ^{1,3,10,a1,i} Blattspinat ^{a1,g} und Kartoffeln Haselnusspudding ^{10,g}	Vegetarische Paprikaschote ^{3,a1,c,f,g,i,i} dazu Rahmsauce ^{1,a1,g,i} und Kartoffelpüree ^{3,8,10,g} Haselnusspudding ^{10,g}
MITTWOCH	Hähnchen-Piccata ^{1,2,a1,c,g} mit Tomatensauce ^{1,10,f,i} Spirelli ^{a1} und Vitalsalat ^{a1,c,g,j} Rhabarber-Erdb.kompott mit Vanillesauce ^{1,10,g}	Kräuterquark ⁹ mit Butter ⁹ und Leberwurst ^{2,3} dazu Salzkartoffeln und Salatgarnitur Rhabarber-Erdb.kompott mit Vanillesauce ^{1,10,g}	Geschnetzeltes vegetarisch "Indische Art" ^{1,a1,c,f,g,i,j} mit Mie- Nudeln ^{a1,c} Rhabarber-Erdb.kompott mit Vanillesauce ^{1,10,g}
DONNERSTAG	Hoki-Fischfilet ^{10,a1,d,g,j} mit Zitronen-Butter-Sauce ^{10,c,g} bunter Gemüsemix ^{1,10} und Kartoffeln Bananenquarkspeise ^{1,10,g}	Falscher Hase ^{a1,c,j} in Rahmsauce ^{1,10,a1,g,i} dazu Kaisergemüse ^{1,10} und Petersilienkartoffeln Bananenquarkspeise ^{1,10,g}	Treccine- Gemüsepfanne ^{a1} mit Gorgonzolasauce ^{8,10,g} und Blattsalat mit Jogh.dressing ^{a1,c,g,i,j} Bananenquarkspeise ^{1,10,g}
FREITAG	Szegediner Gulasch ^{1,2,10,a1,g,i,j} mit Böhmisches Knödeln ^{a1,c,g} Obst	Mediterrane Fischpfanne ^{a1,d,g} mit Reis, dazu ein Selleriesalat ^{9,i} Obst	Kräuterpfannkuchen ^{8,a1,c,g} mit Schnittlauchquark ⁹ und Hirtensalat ^{3,5,g,i} Obst
SAMSTAG	Weißer Bohneneintopf ^{3,5,a1,i} mit Rauchfleisch ^{2,3,8} und Vollkornbrot ^{a1,a2,a3} Schokoquarkspeise ^{10,g}	Bunter Gemüseintopf ^{4,i} mit Rindfleisch dazu Vollkornbrot ^{a1,a2,a3} Schokoquarkspeise ^{10,g}	Milchreis ⁹ mit brauner Butter ⁹ , Zucker und Zimt Schokoquarkspeise ^{10,g}
SONNTAG	Hirschbraten ¹ mit Hubertussauce ^{1,a1,i} dazu Rosenkohl ^{1,10} und Klöße ^c Tropischer Obstcocktail ¹	Geflügelspieß ¹ mit Rahmsauce ^{1,10,a1,g,i} , Pariser Karotten ^{1,10} und Kartoffelpüree ^{3,8,10,g} Tropischer Obstcocktail ¹	Spinat- Kartoffelauflauf ^{10,c,g,i} dazu Sauce Hollandaise ^{10,c,g} Tropischer Obstcocktail ¹

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