

Wir wünschen Ihnen Guten Appetit!  
Küchenleitung: Tel. 3174

**Woche 3**

	<b>Vollkost/ DVK</b>	<b>Angepasste Vollkost/ HLP/ Reduktion</b>	<b>Fleischfreies Menü/ DVK</b>
<b>MONTAG</b>	Linseneintopf <sup>1,2,3,4,5,8,a1,i</sup> mit Blutwurst <sup>2,3</sup> und Kartoffelstückchen dazu Vollkornbrot <sup>a1,a2,a3</sup> Erdbeerpudding <sup>1,10,g</sup> mit Fruchtsauce	Hühnerfrikassee <sup>1,3,10,a1,a3,f,i</sup> mit Spargel und Champignons, dazu Reis und ein Eisbergsalat <sup>3,5,i</sup> Erdbeerpudding <sup>1,10,g</sup> mit Fruchtsauce	Spinatpfannkuchen <sup>a1,c,g</sup> mit Kräuterrahmdip <sup>g</sup> und Möhren- Ananasrohkost <sup>3</sup> Erdbeerpudding <sup>1,10,g</sup> mit Fruchtsauce
<b>DIENSTAG</b>	Paniertes Schweineschnitzel <sup>1,a1,c,g</sup> dazu Leipziger Allerlei <sup>i,1,10</sup> und Petersilienkartoffeln Pfersich Melba	Spaghetti <sup>a1,c</sup> mit Schinken- Tomatensauce <sup>1,2,3,8,10,a1,f,i</sup> dazu ein Gurkensalat <sup>3,5,i</sup> Pfersich Melba	Linsencurry <sup>a1,g,i</sup> mit Kokosmilch und Ingwer dazu Duftreis Pfersich Melba
<b>MITTWOCH</b>	Rindergulasch <sup>1,a1</sup> mit Makkaroni <sup>a1,c</sup> und frischem Salat <sup>a1,c,g,j</sup> Obst	Hackbraten <sup>a1,c,i</sup> mit Spinat <sup>a1,g,i</sup> und Petersilienkartoffeln Obst	2 gekochte Eier <sup>c</sup> in mildem Senfrahm <sup>a1,a3,g,j</sup> dazu Petersilienkartoffeln und Bohnensalat <sup>3,5,i</sup> Obst
<b>DONNERSTAG</b>	Schlemmerfilet "Wildlachs" <sup>8,a1,d,g</sup> mit buntem Gemüsemix <sup>1,10</sup> Zitronensauce <sup>10,c,g</sup> und Kräuterreis Zitronenquark <sup>10,g</sup> mit Minze	Hähnchen-Gemüsepfanne <sup>1,10,a1,g,i</sup> dazu Kartoffelpüree <sup>3,8,10,g</sup> und ein Tomatensalat <sup>3,5,i</sup> Zitronenquark <sup>10,g</sup> mit Minze	Milchreis <sup>g</sup> mit Zucker, Zimt und zerlassener Butter <sup>g</sup> Zitronenquark <sup>10,g</sup> mit Minze
<b>FREITAG</b>	Thüringer Rostbrätl mit Zwiebelsauce <sup>1,a1,i</sup> Bohnen <sup>1,10</sup> und Petersilienkartoffeln Obst	Seehechtfilet <sup>d</sup> in Dillrahmsauce <sup>a1,a3,g</sup> mit Blumenkohl-Karotten-Gemüse <sup>1,10</sup> und Petersilienkartoffeln Obst	Chinesische Gemüsepfanne <sup>f,i,j</sup> mit Mie- Nudeln <sup>a1,c</sup> Obst
<b>SAMSTAG</b>	Weißkohleintopf <sup>10,a1,i</sup> mit Schweinefleisch, Kartoffeln und Vollkornbrot <sup>a1,a2,a3</sup> Kokosjoghurt <sup>10,g</sup>	Grüppcheneintopf mit Rindfleisch <sup>10,a3,i</sup> und Vollkornbrot <sup>a1,a2,a3</sup> Kokosjoghurt <sup>10,g</sup>	Kartoffelsuppe mit Lauch <sup>10,i</sup> und Vollkornbrot <sup>a1,a2,a3</sup> Kokosjoghurt <sup>10,g</sup>
<b>SONNTAG</b>	Hirschgulasch <sup>1,a1</sup> mit Apfelrotkoh <sup>2,3,5,a1,i</sup> und Kartoffelklößen <sup>c</sup> Pfersichkompott	Rinderbraten <sup>i</sup> in Rahmsauce <sup>1,a1,i</sup> mit Pariser Karotten <sup>1,10</sup> und Petersilienkartoffeln Pfersichkompott	Farfalle <sup>a1</sup> mit fruchtiger Gemüsebolognese <sup>a1,i</sup> Pfersichkompott

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