

Wir wünschen Ihnen Guten Appetit!
Telefon: Küchenleiter 3174

Woche 2

	Vollkost/ DVK	Angepasste Vollkost/ HLP/ Reduktion	Fleischfreies Menü/ DVK
MONTAG	Fleischkäse ^{2,3,4,8} auf Ratatouille ^{1,10,a,f} dazu Kartoffelpüree ^{3,8,10,g} Obst	Königsberger Klopse ^c mit Kapernsauce ^{9,10,a,g,i} dazu Kartoffeln und Rote Bete ⁹ Obst	Hefeklöße ^{a1,c,g} mit Heidelbeersauce Obst
DIENSTAG	Gefülltes Hähnchen ^{1,2,3,8,a1,g} dazu Sauce ^{10,a1,i} , Pariser Karotten ^{a1,g} und Petersilienkartoffeln Beerengrütze ¹⁰ mit Vanillesauce ^{1,10,g}	Seelachs- Gurkenpfanne ^{10,a1,d,g} mit Kräuterreis ⁱ und Eisbergsalat ^{3,5} Beerengrütze ¹⁰ mit Vanillesauce ^{1,10,g}	Schupfnudelpfanne ^{a1} mit buntem Gemüse ⁱ und Kräutersauce ^{a1,a3,g,i} dazu Sauerkrautsalat mit Paprika ^{3,5,i,j} Beerengrütze ¹⁰ mit Vanillesauce ^{1,10,g}
MITTWOCH	Gebatene Putenleber mit Apfel- Zwiebelsauce ^{3,10,a1,i} , Kartoffelpüree ^{3,8,10,g} und Gurkensalat ^{3,5,i} Brombeercreme ^g mit Amarettini ^{5,10,a1,c,g,i}	Frischer Möhreintopf ^{4,10,a1,i} mit Kartoffel- stückchen, Schweinefleisch und Vollkornbrot ^{a1,a2,a3} Brombeercreme ^g mit Amarettini ^{5,10,a1,c,g,i}	Feines Eieromelett ^{8,c,g} mit Rahmblattspinat ^{a1,g} und Petersilienkartoffeln Brombeercreme ^g mit Amarettini ^{5,10,a1,c,g,i}
DONNERSTAG	Spaghetti ^{a1} Carbonara mit Schinken ^{2,3,8} - Käse- Sauce ^{2,10,a1,c,g,i} dazu ein Rotkohl- Apfel- Salat ^{3,5,i} Panna Cotta ^{10,g} mit Pfirsichsauce	Wiener Tafelspitz ^{10,i} mit Meerrettichsauce ^{3,8,a1,a3,c,g,i} dazu Broccoli ¹ und Petersilienkartoffeln Panna Cotta ^{10,g} mit Pfirsichsauce	Quinoapfanne ^{g,i} mit mediterranen Gemüse Tomaten-Basilikumsauce ¹⁰ und Gurken-Bohnensalat ^{3,5,i} Panna Cotta ^{10,g} mit Pfirsichsauce
FREITAG	Marinierter Hering mit Gurke und Zwiebeln ^{9,10,a1,c,d,g,j} dazu Petersilienkartoffeln Obst	Putengeschnetzeltes ^{1,10,a1,g} mit Champignons, dazu Spätzle ^{a1,c} u. Tomatensalat ^{3,5,i} Obst	Gebackener Blumenkohl ^{a1,c} mit Holländischer Sauce ^{10,c,g,i} und Kartoffeln, Blattsalat mit Karotten und Mais ^{a1,c,g,j} Obst
SAMSTAG	Frischer Porree - Eintopf ^{1,10,a1,f,g,i} mit Kaßler ^{2,3,8} dazu Vollkornbrot ^{a1,a2,a3} Birnenquarkcreme ^{g,10}	Bunter Nudleintopf ^{f3,4,10,a1,i} mit Geflügel und Gemüse, dazu Vollkornbrot ^{a1,a2,a3} Birnenquarkcreme ^{g,10}	Kaiserschmarrn ^{a1,c,g} mit Apfelmus ³ Birnenquarkcreme ^{g,10}
SONNTAG	Kohlroulade ^{a1,c,j} in Kraut- Kümmel- Sauce ^{1,a1,i} dazu Petersilienkartoffeln Apfelkompott ³	Putenbrust ⁱ in Rahmsauce ^{1,a1,g,i} , dazu Kohlrabi- Möhrengemüse ^{1,10} und Petersilienkartoffeln Apfelkompott ³	Vollkornnudeln ^{a1} Paprikarahmsauce rot ^{a1,a3,g,i} und Gurken- Tomatensalat ^{3,5,i} Apfelkompott ³

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