

# IHR PERSÖNLICHER MENÜPLAN

Das Küchenteam wünscht Ihnen einen guten Appetit

KW 3	TAGESSUPPE	MENÜ 1 Diabetiker geeignet	MENÜ 2	MENÜ 3 leichte Vollkost	TAGESEDESSERT
<b>MONTAG</b> 14.01.2019	<b>Basilikumcremesuppe</b> L,S	<b>Linsen mit Spätzle &amp; Wienerle</b> Ei,G,L,2,3,5	<b>Gemüsestrudel mit heller Soße &amp; grüner Salat</b> G,L,S	<b>Gemüsestrudel mit heller Soße &amp; grüner Salat</b> G,L,S (vegetarisch)	<b>Himbeerquark</b> L
<b>DIENSTAG</b> 15.01.2019	<b>Graupensuppe</b> G,L,S	<b>Rigatoni in leicht scharfer Paprikasahnesoße mit Schafskäse &amp; Feldsalat</b> G,L,S	<b>Kaiserschmarr'n mit Apfelmus</b> G,L,Ei	<b>Kaiserschmarr'n mit Apfelmus</b> G,L,Ei (vegetarisch)	<b>Schokoladenpudding mit Vanillesoße</b> L
<b>MITTWOCH</b> 16.01.2019 ★ ★ ★	<b>Lachscremesuppe</b> L,S	<b>Kalbsschnitzel (Piccata milanese) mit Tomaten-Soße &amp; Spaghetti</b> G,L,S,Ei	<b>weißer Bohneneintopf mit Speck &amp; abgeschm. Zwiebeln</b> S,L,2,3,5	<b>Kalbsschnitzel (Piccata milanese) mit Tomaten-Soße &amp; Spaghetti</b> G,L,S,Ei	<b>Badische Weincreme</b> (enthält Alkohol) L
<b>DONNERSTAG</b> 17.01.2019	<b>Champingnoncremesuppe</b> L,S	<b>Maultaschen in der Brühe abgeschmelzt mit Zwiebeln &amp; Kartoffelsalat</b> G,L,S,Ei	<b>Weckauflauf mit Äpfeln Mandeln &amp; Vanillesoße</b> G,L,Ei,Sf	<b>Weckauflauf mit Äpfeln Mandeln &amp; Vanillesoße</b> G,L,Ei,Sf (vegetarisch)	<b>Erdbeeryoghurt</b> L
<b>FREITAG</b> 18.01.2019	<b>Süßkartoffelcremesuppe</b> L,S	<b>Seelachscordonbleu mit Kartoffeln, Kräutersoße &amp; Rahmspinat</b> L,S,2,3,5	<b>bunter Gemüseeintopf mit Rindfleisch</b> S	<b>bunter Gemüseeintopf mit Rindfleisch</b> S	<b>Obstsalat</b> L
<b>SAMSTAG</b> 19.01.2019	<b>Romanescocremesuppe</b> L,S	<b>Tortellini in Tomaten-Käsesoße mit Schinken, &amp; Eisbergsalat</b> L,G,Ei,2,3,5	siehe Menü 1	<b>Tortellini in Tomaten-Käsesoße mit Schinken, &amp; Eisbergsalat</b> L,G,Ei,2,3,5	<b>Orangencreme</b> L
<b>SONNTAG</b> 20.01.2019	<b>Nudelsuppe</b> G,L,S	<b>Schweinemedailles in Pfefferrahmsoße mit buntem Gemüse &amp; Kroketten</b> L,S	siehe Menü 1	<b>Schweinemedailles in Rahmsoße mit buntem Gemüse &amp; Püree</b> L,S	<b>Mousse au Choccolate</b> L

Inhaltsstoffe: 1= Farbstoffe, 2 = Konservierungsstoffe, 3 = Antioxidationsmittel, 4 = Geschmacksverstärker, 5 = Phosphat, 6 = Süßungsmittel, 7 = Rauch, 8 = enthält eine Phenylalaninquelle, Vegetarisch

Allergene: G = Gluten, So = Soja, F = Fisch, Ei = Ei, S = Sellerie, Sd-Su = Schwefeldioxid-Sulfide, Sf = Schalenfrüchte, E = Erdnüsse, Se = Sesam, Lp = Lupine, W = Weichtiere, L = Milchzucker, K = Krebstiere

Änderung vorbehalten

Bei Fragen, Bestelländerungen oder bestehenden Allergien, können Sie uns gerne unter der Tel.: 07836 / 93 93-14 kontaktieren.