

IHR PERSÖNLICHER MENÜPLAN

Das Küchenteam wünscht Ihnen einen guten Appetit

KW 10	TAGESSUPPE	MENÜ 1 Diabetiker geeignet	MENÜ 2	MENÜ 3 leichte Vollkost	TAGESEDESSERT
MONTAG 04.03.2019 <i>Rosenmontag</i>	Kräutercremesuppe <small>L,S</small>	grüner Bohneneintopf mit Hackbällchen <small>Ei,G,S,L</small>	Kartoffeltaschen mit heller Soße & Rahmspinat <small>L,S</small>	Kartoffeltaschen mit heller Soße & Rahmspinat <small>L,S</small>	Grießpudding <small>L</small>
DIENSTAG 05.03.2019 <i>Fasenetdienstag</i>	Sternchensuppe <small>G,S</small>	Röschele mit Bratkartoffeln & Endiviensalat <small>L,S</small>	süße Hefeküchle mit heißen Himbeeren <small>Ei,G,L,6</small>	Röschele mit Püree & grüner Salat <small>L,S</small>	Tiramisu <small>L</small>
MITTWOCH 06.03.2019 <i>Achermittwoch</i>	Wirsingrahmsuppe <small>L,S</small>	Kabeljau in Rieslingsoße & feinen Gemüsenudeln <small>L,S</small>	Ofenkartoffeln mit Kräuterquark & Rahmgemüse <small>L,S</small>	Kabeljau in Rieslingsoße & feinen Gemüsenudeln <small>L,S</small>	Herrencreme <small>L</small>
DONNERSTAG 07.03.2019	Erbсенcremesuppe <small>L,S</small>	Nudel - Schinken - Auflauf mit Tomatensoße & grüner Salat <small>G,L,Ei,S</small>	hausgemachte Grieß- schnitte mit Zimt / Zucker & Apfelmus <small>L,G,Ei</small>	hausgemachte Grieß- schnitte mit Zimt / Zucker & Apfelmus <small>L,G,Ei</small>	Schokopudding mit gebrannten Mandeln <small>L,Sf</small>
FREITAG 08.03.2019	Romanescocremesuppe <small>L,S</small>	Fischfrikadelle mit Remoulade, Kartoffelsalat <small>G,L,S</small>	Makkaroni mit fruchtiger Tomatensoße, Reibekäse & Salat <small>G,L,S</small>	Makkaroni mit fruchtiger Tomatensoße, Reibekäse & Salat <small>G,L,S</small>	Rote Grütze mit Vanillesoße <small>L</small>
SAMSTAG 09.03.2019	Maiscremesuppe <small>L,S</small>	mit Gemüse gefüllte Paprika an Kräutersoße & Püree <small>L,S</small>	siehe Menü 1	mit Gemüse gefüllte Paprika an Kräutersoße & Püree <small>L,S (vegetarisch)</small>	Toffeepudding <small>L</small>
SONNTAG 10.03.2019	Pfifferlingcremesuppe <small>L,S</small>	Schweinebraten in Soße mit Spätzle & Apfelrotkohl <small>G,L,S</small>	siehe Menü 1	Schweinebraten in Soße mit Spätzle & Karotten <small>G,L,S</small>	Käsekuchendessert <small>L</small>

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-Sulfid, Sf = Schalenfrüchte, E = Erdnüsse, Se = Sesam, Lp = Lupine, W = Weichtiere, L = Milchwzucker, K = Krebstiere

Änderung vorbehalten

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