

IHR PERSÖNLICHER MENÜPLAN

Das Küchenteam wünscht Ihnen einen guten Appetit

KW 12	TAGESSUPPE	MENÜ 1 Diabetiker geeignet	MENÜ 2	MENÜ 3 leichte Vollkost	TAGESESSERT
MONTAG 18.03.2019	Zucchini-cremesuppe L,S	gebratene Spätzle mit Speck, Pfifferlinge, Lauch Soße & grüner Salat L,G,Ei,2,3,5	Maisgrieß - Medaillon mit heller Soße & buntes Gemüse S,L	Maisgrieß - Medaillon mit heller Soße & buntes Gemüse S,L (vegetarisch)	Mandarinenquark mit Cookies L,G,Ei
DIENSTAG 19.03.2019	Karotten-cremesuppe L,S	italienische Hackfleisch-klopse mit Mozzarella Spaghetti & Tomatensoße G,L,Ei,S	hausgemachte Quark-keulchen mit Aprikosenmus G,L,Ei	hausgemachte Quark-keulchen mit Aprikosenmus G,L,Ei (vegetarisch)	Apfelsahne-creme L
MITTWOCH 20.03.2019	Süßkartoffel-cremesuppe L,S	Bauernfrühstück mit Speck / Schinken / Ei & Rotkrautsalat S,2,3,5	Gemüseauflauf mit heller Soße & Petersilenskartoffeln L,S,Ei	Gemüseauflauf mit heller Soße & Petersilenskartoffeln L,S,Ei (vegetarisch)	Schokocreme mit Sahnehaube L
DONNERSTAG 21.03.2019	Blumenkohl-cremesuppe L,S	Pfannengyros mit Tzatziki, Zwiebeln & Tomatenreis L,S	Grießbrei mit Zimt - Zucker & Apfelmus G,L	Grießbrei mit Zimt - Zucker & Apfelmus G,L (vegetarisch)	Beeren - Baiser Dessert L,Ei
FREITAG 22.03.2019	Buchstabensuppe G,S	Schlemmerfilet mit heller Soße, Püree & Brokkoli L,S	Graupeneintopf mit Kasseler L,S,2,3,5	Graupeneintopf mit Kräutern L (vegetarisch)	Bananenschichtdessert mit gerösteten Mandeln L, Sf
SAMSTAG 23.03.2019	Champignon-cremesuppe L,S	Tortellini in Tomaten- Käse-soße mit Schinken & grüner Salat L,G,Ei,S,2,3,5	siehe Menü 1	Tortellini in Tomaten- Käse-soße mit Schinken & grüner Salat L,G,Ei,S,2,3,5	Orangencreme L
SONNTAG 24.03.2019	Maultäschlesuppe G,L,Ei,S	Rindergeschnetzeltes mit Nudeln & grüne Speckbohnen G,L,S,Ei,2,3,5	siehe Menü 1	Rindergeschnetzeltes mit Nudeln & Wachsbrockbohnen G,L,S,Ei	Cappuccino-creme 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.