

# IHR PERSÖNLICHER MENÜPLAN

Das Küchenteam wünscht Ihnen einen guten Appetit

KW 13	TAGESSUPPE	MENÜ 1 Diabetiker geeignet	MENÜ 2	MENÜ 3 leichte Vollkost	TAGESESSERT
<b>MONTAG</b> 25.03.2019	<b>Kohlrabicremesuppe</b> L,S	<b>gebratene Maultaschen mit Zwiebeln, heller Soße &amp; Karottensalat</b> Ei,G,L,S	<b>Kartoffelsuppe mit Speck &amp; Bockwurst</b> S,2,3,5	<b>Kartoffelsuppe mit Bockwurst</b> S,2,3,5	<b>Sahnepudding</b> L
<b>DIENSTAG</b> 26.03.2019	<b>Kerbelcremesuppe</b> L,S	<b>Schweinecordonbleu mit Soße, Kartoffeln &amp; Bohnensalat</b> Ei,G,L,S,2,3,5	<b>Ravioli mit Hartkäse &amp; Zitronen - Basilikum - Soße</b> G,L,S	<b>Ravioli mit Hartkäse &amp; Zitronen - Basilikum - Soße</b> G,L,S (vegetarisch)	<b>Quarkjoghurt mit Früchten</b> L
<b>MITTWOCH</b> 27.03.2019 ★ ★ ★	<b>Steinpilzcremesuppe</b> L,S	<b>badischer Sauerbraten mit Spätzle &amp; Apfelrotkohl</b> Ei,G,L,S	<b>abgeschm. Marillenknödel mit Pfirsichkompott</b> Ei,G,L	<b>Marillenknödel natur mit Pfirsichkompott</b> Ei,G,L (vegetarisch)	<b>Orangentiramisu</b> L,G
<b>DONNERSTAG</b> 28.03.2019	<b>Sellerie - Apfelcremesuppe</b> L,S	<b>Steakhousepfanne mit milder Chilirahmsoße &amp; Eisbergsalat</b> G,L,Ei,S	<b>Karotteneintopf mit Wienerle</b> S,L,2,3,5	<b>Karotteneintopf mit Kräutern</b> S,L,2,3,5 (vegetarisch)	<b>Erdbeer-Schokovanille Dessert</b> L
<b>FREITAG</b> 29.03.2019	<b>bunte Gemüsesuppe</b> L,S	<b>gebackener Fisch mit Remoulade &amp; Kartoffelsalat</b> G,L,S,Ei	<b>Quarkstrudel mit heißen Pflaumen</b> G,L,S,Ei	<b>Quarkstrudel mit heißen Pflaumen</b> G,L,S,Ei (vegetarisch)	<b>Grießpudding</b> L
<b>SAMSTAG</b> 30.03.2019	<b>Erbсенcremesuppe</b> L,S	<b>Königsberger Klopse mit Kapernsoße Reis &amp; Gemüse</b> G,L,S,Ei	<b>siehe Menü 1</b>	<b>Königsberger Klopse mit Kapernsoße Reis &amp; Gemüse</b> G,L,S,Ei	<b>Buttermilchdessert</b> L
<b>SONNTAG</b> 31.03.2019	<b>Hochzeitsuppe</b> G,L,S,Ei	<b>böhmischer Kräuterbraten mit Soße, Serviettenknödel &amp; Gemüseallerlei</b> G,L,S	<b>siehe Menü 1</b>	<b>böhmischer Kräuterbraten mit Soße, Serviettenknödel &amp; Gemüseallerlei</b> G,L,S	<b>weiße Mousse Chocolate</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.