

Menü 1
Vollkost

Menü 2
leichte Kost

Menü 3
Vegetarisch

	Menü 1 Vollkost	Menü 2 leichte Kost	Menü 3 Vegetarisch
Montag 03.10.2022	Hackfleischrolle griechisch Knoblauchsauce, Balkangemüse, Kartoffeln (a,b,c,g,z) Kompott	Putensteak, Bratensauce, Möhren, Kartoffeln Kompott	Kaiserscharrn mit Rosinen und Vanillesauce Kompott
	687 kcal 19,7 g F 87,0 g KH 34,0 g E 11,0 g Bal	420 kcal 4,6 g F 58,6 g KH 31,4 g E 8,1 g Bal	504 kcal 12,2 g F 85,6 g KH 9,2 g E 5,0 g Bal
Dienstag 04.10.2022	Hähnchen Knusperschnitzel mit Waldpilzsauce, Erbsen und Kartoffelpüree (a,b,c) Fruchtjoghurt (b)	Pasta Carbonara, Salat (a,b,c,2,3,5) Fruchtjoghurt ^(b)	Nudeln mit Käsesauce, Salat ^(a,b,c) Fruchtjoghurt ^(b)
	354 kcal 11,0 g F 46,8 g KH 12,6 g E 7,9 g Bal	642 kcal 14,3 g F 93,7 g KH 31,2 g E 9,2 g Bal	662 kcal 21,1 g F 90,8 g KH 24,2 g E 5,0 g Bal
Mittwoch 05.10.2022	Erbseneintopf mit Bockwurst (h,2,3,5) Erdbeer Pudding ^(b)	Fruchtiges Putencurry mit Basmati Reis Erdbeer Pudding ^(b)	Germknödel mit Blaubeeren, Vanillesauce (b,c) Erdbeer Pudding ^(b)
	420 kcal 14,7 g F 48,8 g KH 19,3 g E 5,5 g Bal	521 kcal 13,3 g F 82,3 g KH 15,8 g E 4,0 g Bal	652 kcal 20,4 g F 64,4 g KH 41,4 g E 20,8 g Bal
Donnerstag 06.10.2022	Bauernfrühstück mit Bratensauce und Gewürzgurke (a,z,2,3,5,8) Bananenfruchtquark ^(b)	Putenspieß, Bratensauce, buntes Gemüse, Kartoffelpüree Bananenfruchtquark ^(b)	Reis Gemüse Pfanne, Salat (z) Bananenfruchtquark ^(b)
	505 kcal 21,7 g F 43,3 g KH 32,5 g E 3,4 g Bal	518 kcal 12,0 g F 54,3 g KH 45,7 g E 5,3 g Bal	449 kcal 6,9 g F 64,6 g KH 29,5 g E 4,8 g Bal
Freitag 07.10.2022	gebratenes Seelachsfilet, Senfsauce, Spinat und Kartoffeln (a,b,c,i,z) Himbeer Pudding ^(b)	Eieromlette, Kräutersauce, Wurzelgemüsemix, Kartoffelpüree (a,h) Himbeer Pudding ^(b)	Eieromlette mit ^{a, c, g, a1} Kräutersauce, Wurzelgemüsemix ^{g, i} und Kartoffelpüree ^{1, 3, 5, 15, l} Himbeer Pudding ^(b)
	556 kcal 12,3 g F 77,2 g KH 31,4 g E 6,7 g Bal	586 kcal 17,4 g F 79,6 g KH 23,1 g E 4,6 g Bal	586 kcal 17,4 g F 79,6 g KH 23,1 g E 4,6 g Bal
Samstag 08.10.2022	Hähnchenbrust Hawaii, Curry Sauce, Broccoli, Kartoffeln (b) Milchreis mit Kirschen (b)	Zucchini-Kartoffeleintopf mit Wiener Würstchen Milchreis mit Kirschen (b)	Allergene: a=Eier; b=Milch/Laktose; c=Glutenhaltig; d=Nuss; e=Sesam; g=Soja; h=Sellerie; i=Senf;
	894 kcal 13,8 g F 145,0 g KH 44,5 g E 8,7 g Bal	994 kcal 33,1 g F 136,7 g KH 33,8 g E 7,7 g Bal	
Sonntag 09.10.2022	Schweinebraten gefüllt mit Hackfleisch, Bratensauce, Rosenkohl, Kartoffeln (a,c,i,2) Buttermilchdessert ^(b)	Putenrollbraten, Bratensauce, Blumenkohl, Kartoffeln Buttermilchdessert ^(b)	j=Fisch;; k=Krebstiere; w=Weichtiere m=Lupine; n=Schwefeldioxid/Sulphit; z=Zwiebel
	486 kcal 10,8 g F 55,0 g KH 38,0 g E 6,9 g Bal	469 kcal 15,0 g F 51,1 g KH 29,0 g E 6,6 g Bal	

Änderungen sind der Küche vorbehalten!

Unser Küchenteam gibt Ihnen gerne Informationen zu Rezepturen und weiteren Nährwerten. Tel.761

Zusatzstoffe : 1=Farbstoff; 2=konservierungsmittel; 3=Phosphat; 4=geschwefelt; 5=Antioxidationsmittel; 6=Glutamat; 7=geschwärtzt; 8=Süßstoff; 9=Milcheiweiß; 10=geräuchert