

Ihre Menükarte KW_40 vom 28.09.2020 - 04.10.2020
Montag, 28. September 2020

Menü I						Menü II						Menü III vegetarisch							
Deftiger Schweinebraten an Pflaumensauce mit Prinzeßgemüse und Kartoffelklößen						Putengeschnetzeltes in Sahnesauce an leichtem Gemüse und Petersilienkartoffeln						Gefüllte Nudelteigtaschen Fagottini an Broccoli-Parmesansauce dazu Tricoloresalat							
kcal: 487	KH: 53	F: 12	E: 40	GG,EI,ML,WZ	(12)	kcal: 425	KH: 36	F: 16	E: 32	GG,ML,SL,WZ	(12)	*	kcal: 694	KH: 80	F: 29	E: 25	GG,EI,ML,WZ	(12)	*

Dienstag, 29. September 2020

Menü I						Menü II						Menü III vegetarisch							
Weißkohlroulade an Majoransauce mit frischem Möhrengemüse und Kräuterpüree						Kalbsbratwurst an Thymianjus mit buntem Herbstgemüse und Salzkartoffeln						Gebratene Gemüsekrustis an Schnittlauchsauce mit frischem Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln							
kcal: 618	KH: 44	F: 40	E: 15	GG,EI,ML,SE,WZ		kcal: 519	KH: 36	F: 34	E: 17	ML	(2)(16)	*	kcal: 581	KH: 67	F: 26	E: 17	GG,EI,ML,SL,WZ	(12)	*

Mittwoch, 30. September 2020

Menü I						Menü II						Menü III vegetarisch								
Schweineschnitzel gebacken an heller Rahmsauce mit Erbsen-Möhrengemüse und Butterkartoffeln						Brauhausgoulasch vom Rind mit Balkangemüse und Butterkartoffeln						Mozzarella - Käsetasche an Dillsauce mit Karottengemüse und Salzkartoffeln								
kcal: 649	KH: 62	F: 28	E: 34	GG,ML,WZ	(12)	*	kcal: 431	KH: 59	F: 9	E: 29	GG,ML,SL,WZ,GE	(12)	*	kcal: 1075	KH: 82	F: 65	E: 36	GG,EI,ML,SE,WZ	(12)	*

Donnerstag, 1. Oktober 2020

Menü I						Menü II						Menü III vegetarisch								
Mini Schweinshaxe an Bratenrahmsauce mit Erbsen-Bohnen-Maisgemüse und Kräuterkartoffeln						Geflügelbrust an Geflügelrahmsauce mit buntem Herbstgemüse und Salzkartoffeln						Gebratener Reis mit Ei und Gemüse vegetarisch dazu Chinakohlsalat								
kcal: 592	KH: 50	F: 29	E: 35	GG,SO,ML,WZ	(2)(12)		kcal: 381	KH: 34	F: 6	E: 44	ML		*	kcal: 525	KH: 82	F: 13	E: 16	EI,SL		*

Freitag, 2. Oktober 2020

Menü I						Menü II						Menü III vegetarisch						
Gebackenes Fischfilet an Dillsenfauce und Salzkartoffeln dazu Gurkenfrischkost						Spiralennudeln an Tomaten-Hackfleischsauce mit geriebenem Parmesan dazu bunter Salat						Pellkartoffeln Gurken-Dill-Quark dazu bunter Bauernsalat						
kcal: 786	KH: 72	F: 42	E: 27	GG,EI,FI,ML,S E,SU,WZ	(2)(12)(13)) *	kcal: 839	KH: 121	F: 21	E: 37	GG,ML,SL,SU		kcal: 284	KH: 32	F: 12	E: 10	ML,SU	(2)(13)	*

Samstag, 3. Oktober 2020

Menü I						Menü II						Menü III vegetarisch						
Ragout fin vom Geflügel mit Herbstgemüse und Salzkartoffeln						Feiertagsbraten vom Rind an Thymiansauce mit Leipziger-Allerlei und Salzkartoffeln						Blumenkohl-Käse-Knusper- Medallion an Cremiger Sauce mit Herbstgemüse und Salzkartoffeln						
kcal: 659	KH: 47	F: 34	E: 38	GG,ML,SL,WZ ,GE	(12) *	kcal: 574	KH: 44	F: 27	E: 39	GG,ML,WZ	(12) *	kcal: 567	KH: 81	F: 18	E: 18	GG,EI,SO,ML, SL,WZ	(12)	*

Sonntag, 4. Oktober 2020

Menü I						Menü II						Menü III vegetarisch						
Poulardenfilet geschmort an Weißer Buttersauce mit "Vita"Gemüsemischung und Petersilienkartoffeln						Fleischroulade nach Hausfrauen Art an Bratensauce mit Pariser Butterkarotten und Butterkartoffeln						Frischer Broccoli und Karotten in Sahnesauce und Salzkartoffeln dazu Frischkostsalat						
kcal: 495	KH: 50	F: 16	E: 36	GG,ML,SL,WZ	(12) *	kcal: 843	KH: 60	F: 51	E: 35	GG,ML,WZ	(12)	kcal: 607	KH: 54	F: 37	E: 12	GG,ML,SU,W Z	(12)	*

Unsere Salatbar ist von Montags bis Freitags geöffnet.
Der Menüpreis für Sie als Gäste und Besucher beträgt 5,60€.
Im Menüpreis ist ein Dessert enthalten.

Die Legende kennzeichnungspflichtiger Allergene und Zusatzstoffe erhalten Sie von unseren Mitarbeitern. Änderungen vorbehalten!