

Ihre Menükarte KW_41 vom 05.10.2020 - 11.10.2020

Montag, 5. Oktober 2020

Menü I						Menü II						Menü III vegetarisch						
Schmetterlingssteak gefüllt mit Fetakäse an Bratenrahmsauce mit Pastinakengemüse und Salzkartoffeln						Rigatoninudeln an Tomaten-Hackfleischsauce mit geriebenem Parmesan dazu Amerikanischer Krautsalat						Hausgemachte Kartoffelklöße an Pilzrahmsauce "Funghi" dazu bunter Rohkostsalat						
kcal: 614	KH: 58	F: 22	E: 40	GG,ML,WZ,G E	(12)	kcal: 953	KH: 128	F: 31	E: 37	GG,EI,ML,SL, SE,SU,WZ	(7)(12)	kcal: 584	KH: 91	F: 18	E: 10	GG,ML,SU,W Z	(12)	*

Dienstag, 6. Oktober 2020

Menü I						Menü II						Menü III vegetarisch						
Putenbrustbraten Baskische Art an karamellisierten Zwiebeln mit Erbsen-Maisgemüse und Dampfkartoffeln						Cordon Bleu gefülltes Schnitzel an Champignonrahmsauce auf Gemüsebett und kernigen Reis						Bandnudeln an Frischkäsesauce mit Spinat und Julienne Karottenfrischkost						
kcal: 437	KH: 28	F: 17	E: 43	KV	*	kcal: 799	KH: 85	F: 36	E: 29	GG,EI,ML,WZ, GE	(1)(2)(12)(16)	kcal: 704	KH: 86	F: 30	E: 19	GG,EI,ML,SL, WZ	(12)	*

Mittwoch, 7. Oktober 2020

Menü I						Menü II						Menü III vegetarisch						
Gebackene Köttbuller an Bratensauce mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln						Kräuter-Senfbraten an Majoransauce mit gelb-grünen Bohnen und Salzkartoffeln						Schwedische Sahnige Milchreisspeise und Zimt und Zucker und selbstgekochem Apfelkompott						
kcal: 869	KH: 73	F: 51	E: 26	GG,EI,ML,SL, SE,SU,WZ,GE	(2)(12)(13)	*	kcal: 594	KH: 39	F: 33	E: 34	GG,SE,WZ,G E	kcal: 1176	KH: 186	F: 37	E: 21	ML	(2)	*

Donnerstag, 8. Oktober 2020

Menü I						Menü II						Menü III vegetarisch						
Hähnchenroulade mit Broccoli-Füllung an Rosmarinsauce mit Leipziger-Allerlei und Butterkartoffeln						Wokpfanne mit Sojasproßen, Huhnfleisch, Gemüsestreifen auf Reisbett dazu Chinakohlsalat						Kartoffel-Maisplätzchen an Champignonrahmsauce dazu Gurkensalat in Dillcreme						
kcal: 541	KH: 49	F: 25	E: 30	GG,ML,WZ,G E	(30)	*	kcal: 430	KH: 43	F: 13	E: 34	GG,SO,SL,WZ	kcal: 879	KH: 89	F: 50	E: 15	GG,EI,ML,SU, WZ,GE	(2)(12)(13)	*

Freitag, 9. Oktober 2020

Menü I						Menü II						Menü III vegetarisch								
Kibbelinge an Limettensauce mit buntem Herbstgemüse und Butterkartoffeln						Schweinefiletragout in Champignonrahmsauce mit Prinzessbohnen und Butterkartoffeln						Gemüseragout in Cremefraichesauce Salzkartoffeln dazu bunter Rohkostsalat								
kcal: 671	KH: 66	F: 31	E: 31	GG,EI,FI,ML, WZ	(12)	*	kcal: 752	KH: 52	F: 44	E: 36	GG,EI,ML,WZ, GE	(12)	*	kcal: 502	KH: 47	F: 28	E: 10	GG,ML,SU,W Z	(12)	*

Samstag, 10. Oktober 2020

Menü I						Menü II						Menü III vegetarisch								
Schnippelbohneintopf mit buntem Gemüse, Kartoffelwürfeln, Mettwürstchen						Schweineschnitzel gebacken an Käsesauce mit Erbsengemüse und Petersilienkartoffeln						Kohlrabi-Möhren- Kartoffeleintopf mit Kräutern und kleinen Kräuterklößchen								
kcal: 433	KH: 26	F: 26	E: 20	SL,SE	(1)	*	kcal: 977	KH: 103	F: 42	E: 47	GG,EI,ML,WZ	(12)	*	kcal: 279	KH: 40	F: 7	E: 10	GG,EI,SO,ML, SL,WZ		*

Sonntag, 11. Oktober 2020

Menü I						Menü II						Menü III vegetarisch								
Rinderroulade Hausfrauen Art an Bratenrahmsauce mit Broccoligemüse und Salzkartoffeln						Geflügelgulasch "Gourmet" an Zitronenbittersauce mit Broccoli-Karottengemüse und Dampfkartoffeln						Quinoa-Erbesen-Frikadelle an Kräuterrahmsauce und Salzkartoffeln dazu Brechbohnen - Gurkensalat								
kcal: 510	KH: 46	F: 20	E: 35	GG,ML,SE,W Z,GE	(1)(2)(12)	*	kcal: 429	KH: 31	F: 16	E: 38	GG,ML,SL,WZ ,GE	(12)	*	kcal: 586	KH: 66	F: 28	E: 14	GG,ML,SL,SU, WZ	(2)(12)(13)	*

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!