

Ihre Menükarte KW_43 vom 19.10.2020 - 25.10.2020

Montag, 19. Oktober 2020

Menü I						Menü II						Menü III vegetarisch					
Wiener Hackbraten an Bratenrahmsauce mit Erbsen-Bohnen- Maisgemüse und frischen Stampfkartoffeln						Schweinenackenbraten an Möhren-Senfrahmsauce mit Kohlrabigemüse und Butterkartoffeln						Ofenkartoffeln Quarkrahmdip mit Kohlrabigemüse dazu Tomatensalat					
kcal: 858	KH: 72	F: 48	E: 36	GG,EI,ML,SE, WZ,GE	(4)(7)(12)	kcal: 817	KH: 41	F: 55	E: 39	GG,ML,SE,W Z	(4)(12)	kcal: 461	KH: 47	F: 23	E: 14	ML,SU	*

Dienstag, 20. Oktober 2020

Menü I						Menü II						Menü III vegetarisch					
Ofenkotelette mit Kräutern an Basilikumsalsa mit Brechbohngemüse und Butterkartoffeln						Makkaroni an Tomaten-Hackfleischsauce mit geriebenem Parmesan dazu Frischkostsalat in Balsamicodressing						Knusper-Kroketten gebacken an Joghurdip auf Gemüse Couscous dazu Karottenfrischkost					
kcal: 538	KH: 40	F: 22	E: 45	KV	(2)(7)	kcal: 855	KH: 126	F: 25	E: 36	GG,ML,SL,SU, WZ	(2)(13)	kcal: 1005	KH: 188	F: 11	E: 36	GG,ML,SL,WZ	*

Mittwoch, 21. Oktober 2020

Menü I						Menü II						Menü III vegetarisch						
Rindergulasch auf ungarische Art, mit Gemüse Mischung und Salzkartoffeln						Geschmorte Wildschweinkeule an Wacholdersauce mit feinen Bohnen und Kartoffelklößen						Pastagericht Primavera mit Pennnudeln an Käsesauce dazu bunter Rohkostsalat						
kcal: 642	KH: 53	F: 34	E: 28	GG,ML,WZ,G E	(12)	*	kcal: 601	KH: 64	F: 24	E: 31	GG,EI,ML,WZ, GE	kcal: 1093	KH: 173	F: 28	E: 35	GG,EI,ML,SU, WZ	(12)	*

Donnerstag, 22. Oktober 2020

Menü I						Menü II						Menü III vegetarisch						
Poulardenfilet geschmort an Apfelrahmsauce braun mit Leipziger-Allerlei und Risottoreis						Rahmgeschnetztes vom Schwein mit buntem Karottenduo und Petersilienkartoffeln						Fitness Gemüsepfanne mit Gnocchi dazu Cha-Cha Blattsalate						
kcal: 672	KH: 63	F: 29	E: 38	GG,ML,WZ,G E	(2)(12)	*	kcal: 659	KH: 46	F: 39	E: 29	GG,ML,WZ	(12)	kcal: 480	KH: 62	F: 20	E: 8	EI,ML,SL,SU	*

Freitag, 23. Oktober 2020

Menü I						Menü II						Menü III vegetarisch							
Gebackenes Fischfilet an Kräuterbuttersauce und Salzkartoffeln dazu Eisbergsalat in Joghurtdressing						Fleischroulade nach Hausfrauen Art an Rotweinsauce mit Gemüse-Allerlei und Salzkartoffeln						Broccoli-Soufflee mit Karotten an einem Kräuterdip und Salzkartoffeln dazu Eisbergsalat in Joghurtdressing							
kcal: 770	KH: 64	F: 47	E: 22	GG,EI,FI,ML,S L,SE,SU,WZ	(12)	*	kcal: 809	KH: 68	F: 41	E: 38	GG,ML,SU,W Z,GE		kcal: 583	KH: 56	F: 29	E: 20	GG,EI,ML,SE, SU,WZ	(7)(12)	*

Samstag, 24. Oktober 2020

Menü I						Menü II						Menü III vegetarisch							
Wirsing-Karotten- Kartoffeleintopf "Westfälische Art" dazu Wiener Würstchen						Schweineschnitzel nach Balkan Art an Paprikasauce mit Gemüse Mischung und Salzkartoffeln						Kartoffel-Möhren-Porree Eintopf mit frischen Gartenkräutern Kaiserbrötchen							
kcal: 533	KH: 36	F: 34	E: 17	SL	(1)(2)(16)		kcal: 567	KH: 58	F: 23	E: 29	GG,ML,WZ	(12)	kcal: 330	KH: 65	F: 2	E: 11	GG,WZ		*

Sonntag, 25. Oktober 2020

Menü I						Menü II						Menü III vegetarisch							
Gebratene Entenbrust an Orangen- Buttersauce mit Broccoligemüse und Salzkartoffeln						Kalbsragout mit frischen Pilzen mit Cordial-Gemüse Mischung und Salzkartoffeln						Cremiges Champignon- Pfefferlingsragout und Salzkartoffeln dazu Chinakohlsalat							
kcal: 592	KH: 47	F: 30	E: 33	GG,ML,WZ	(12)	*	kcal: 500	KH: 40	F: 23	E: 32	GG,ML,SL,WZ ,GE		kcal: 238	KH: 30	F: 8	E: 9	ML		*

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!