

Ihre Menükarte KW\_44 vom 26.10.2020 - 01.11.2020

**Montag, 26. Oktober 2020**

Menü I						Menü II						Menü III vegetarisch					
Bayerischer Leberkäs an Majoransauce mit Erbsengemüse in Rahm und Salzkartoffeln						Fleischspieß Budapest an Basilikumsauce mit Mittelmeergemüse und Risottoreis						Klopse vegetarisch an Tomatensauce mit Prinzeßgemüse und Risottoreis					
kcal: 955	KH: 54	F: 70	E: 27	GG,ML,WZ,G E	(1)(2)(3)(1 2)(16) *	kcal: 809	KH: 65	F: 47	E: 38	GG,ML,WZ	(12)	kcal: 1034	KH: 89	F: 56	E: 43	GG,EI,SO,ML, SL,WZ	(12) *

**Dienstag, 27. Oktober 2020**

Menü I						Menü II						Menü III vegetarisch					
Kräutersteak vom Schwein an Bratenrahmsauce mit Rotkohlgemüse und Semmelknödel						Westfälischer Pfefferpothast mit Bohnengemüse und Petersilienkartoffeln						Gegartes Gemüseschnitzel an heller Rahmsauce und Salzkartoffeln dazu Frischkostsalat					
kcal: 767	KH: 71	F: 29	E: 52	GG,EI,ML,WZ, GE	(2)(12)	kcal: 522	KH: 82	F: 6	E: 35	GG,SE,WZ,G E	(3)(12) *	kcal: 653	KH: 80	F: 31	E: 11	GG,ML,SU,W Z,GE,HF,DI	(12) *

**Mittwoch, 28. Oktober 2020**

Menü I						Menü II						Menü III vegetarisch					
Cordon Bleu gefülltes Schnitzel an Limettensauce mit Steckerübgemüse in Rahm und Salzkartoffeln						Hühnerfrikassee nach Hausfrauen Art mit Erbsen-Maisgemüse und Petersilienkartoffeln						Polentaschnitte an Basilikumsalsa mit Mittelmeergemüse dazu Blattsalate					
kcal: 727	KH: 64	F: 40	E: 26	GG,EI,ML,WZ	(1)(2)(12)( 16) *	kcal: 778	KH: 90	F: 31	E: 36	GG,KT,EI,FI,E N,SO,ML,SF,S I,SE,SM,SU	*	kcal: 402	KH: 56	F: 13	E: 11	GG,ML,SU,W Z	(2)(7) *

**Donnerstag, 29. Oktober 2020**

Menü I						Menü II						Menü III vegetarisch					
Weißkohlroulade an Bratenrahmsauce mit Karottenwürfelgemüse und Salzkartoffeln						Kentucky fried-Schnitzel an Kräuterrahmdip und Wedgeskartoffeln dazu hausgemachter gekochter Möhrensalat						Broccoli-Sahne-Kartoffelgratin mit Käse überbacken an Frischkäsesauce dazu Gemüsesalat					
kcal: 711	KH: 65	F: 40	E: 17	GG,EI,ML,SE, WZ,GE	(12)	kcal: 752	KH: 74	F: 31	E: 38	GG,ML,WZ	(1)(7) *	kcal: 590	KH: 50	F: 33	E: 20	GG,ML,SU,W Z	(12) *

**Freitag, 30. Oktober 2020**

Menü I							Menü II							Menü III vegetarisch						
Pangasiusspieß an Dillrahmsauce mit Retro-Gemüsemischung und Butterkartoffeln							Lasagne hausgemacht mit Hackfleisch an Tomaten-Basilikumsauce dazu Brechbohnen - Gurkensalat							Blumenkohl-Käse-Knusper- Medallion an heller Rahmsauce und Butterkartoffeln dazu bunter Beilagensalat						
kcal: 393	KH: 50	F: 17	E: 7	GG,FI,ML,SL, WZ	(12)	*	kcal: 741	KH: 102	F: 18	E: 40	GG,EI,ML,SL, SU,WZ	(2)(13)	*	kcal: 500	KH: 74	F: 17	E: 13	GG,EI,ML,SL, SU,WZ,GE	(12)	*

**Samstag, 31. Oktober 2020**

Menü I							Menü II							Menü III vegetarisch						
Pichelsteiner Weißkohleintopf mit Möhren mit Petersilie mit Kartoffelwürfeln Rindfleischwürfeln							Gebratene Hähnchenkeule an Gefügelbratensauce mit Leipziger-Allerlei und Salzkartoffeln							Belgische Kartoffelsuppe, Karottenwürfeln und kleinen Kräuterklößchen						
kcal: 597	KH: 58	F: 27	E: 28	SL		*	kcal: 638	KH: 45	F: 30	E: 48	GG,ML,WZ,G E		*	kcal: 395	KH: 53	F: 16	E: 9	GG,EI,ML,WZ		*

**Sonntag, 1. November 2020**

Menü I							Menü II							Menü III vegetarisch						
Schweineroulade an Majoransauce mit Rotkohlgemüse und Butterkartoffeln							Wildrahmgulasch, Mischpilze mit jungem Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln							Waldpilzragout in Sahnesoße mit Prinzessgemüse-Mischung und Salzkartoffeln						
kcal: 860	KH: 60	F: 52	E: 34	GG,SE,WZ,G E	(2)		kcal: 607	KH: 58	F: 26	E: 34	GG,ML,WZ	(12)	*	kcal: 452	KH: 49	F: 23	E: 10	GG,ML,SL,WZ	(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!