

Menüplan
vom 19.09.2022 - 25.09.2022

Name: _____

kleines Menü normales Menü XXL-Menü

	Menü 1	Menü 2	Vor- bzw. Nachspeise	Menü 3: Kalt & Lecker
MO	Kartoffelpuffer mit Apfelmus ^{5,7,9,10}	Bandnudeln dazu Käse-Spinat-Soße und Salat ^{6,8,5,9,10(Stärke)}	Champignon-Cremesuppe ^{6,8,5,10 Stärke}	Putenschnitzel mit halben Pfirsich auf Waldorfsalat, Weißbrot mit Butter ^{5,6,1,9,10,8}
DI	gebratener Leberkäse dazu Spiegelei, Gurkenhappen und Kartoffelpüree ^{5,6,8,10}	Berger Hochzeitssuppe mit Spargel, Eierstich, Klößchen ^{5,6,8,9,10(Stärke)}	Mango-Maracuja-Pudding ^{1,5,8,10 Stärke}	Cevapcici auf Krautsalat dazu Zaziki und Fladenbrot ^{5,8,9,6,10}
MI	Hähnchen Cordon bleu dazu Leipziger Allerlei und Kartoffeln ^{1,5,6,8,9,10,}	hausgemachtes Zungenragout dazu Kartoffeln und Selleriesalat ^{6,5,8,9,10(Stärke)}	Grießflammerie mit Fruchtsoße ^{5,1,8,10 Stärke}	Eiersalat auf Salatbett (mit Dressing) dazu Brötchen mit Butter ^{5,6,9,8,10,}
DO	Königsberger Klopse in Kapernsoße dazu Rote Beete und Kartoffeln ^{6,5,8,9,11,10}	Chinesische Putenpfanne mit Chinagemüse dazu Reis ^{5,,8,6,9,10,}	Obstsalat ^{5,8,9,10Stärke}	Hähnchenkeule auf Nudelsalat ^{5,8,1}
FR	Fischröllchen an Zitronen-Buttersoße, Brokkoli und Kartoffeln ^{6,9,5,10,11}	"Himmel und Erd" gebratene Rotwurst, Apfelkompott und Kartoffelstampf ^{6,2,9,5,10 Stärke}	Frühlings-Zwiebelsuppe ^{8,5,,10 Stärke}	Thunfischsalat auf Salatblatt dazu Körnerbrötchen mit Butter ^{5,6,9,10,11}
SA	Erbsen-Eintopf mit Räucherbauch ^{6,5}	Porree-Hack-Käse-Suppe ^{5,6,9,}	Mousse ^{5,10,8}	/
SO	Burgunderbraten an Bratensoße dazu Kaisergemüse und Kartoffeln ^{6,3,5,8,10}	Burgunderbraten an Bratensoße dazu Mischgemüse und Kartoffeln ^{5,2,6,8,10}	Kompott ^{5,8,10}	/

Änderungen vorbehalten 1=Farbstoffe 2=Nitrit Pökelsalz 3=Phosphat 4=Konservierungsstoffe 5=Zyklamat/Saccharin 6=Sellerie 7=Nüsse 8=Milch 9=Eier 10=Gluten (Weizen)11=Senf

Unser Essen ist für Diabetiker geeignet!

Unsere Vor- und Nachspeisen sind in den Menüs 1 und 2 enthalten.

