

	<b>Menü 1 Silber</b>	<b>Menü 2 Blau</b>	<b>Menü 3 Salat</b>	<b>Menü 4 Vegetarisch</b>	<b>Menü 5 Lila</b>	<b>Menü 6 Mini</b>	<b>Menü 7 Rot Diabetiker geeignet</b>
<b>Montag 18.03.</b>	<b>Erbsensuppe</b> mit Bockwurst  kJ 2156 kcal 515 KH 18,5 ZS 1,4,6, Fett: 44,4	<b>Putengeschnetzeltes*</b> in Sahnesoße Bohnensalat Salzkartoffeln  kJ 2177 kcal 520 KH 22,1 ZS 4,7, Fett: 32	<b>Gem. Salatplatte*</b> mit Hähnchennuggets Dressing  kJ 1654 kcal 395 KH 17,2 ZS 7 Fett: 13,3	<b>Apfelstrudel*</b> mit Vanillesoße  kJ 1930 kcal 461 KH 43,6 ZS 7 Fett: 10,4	<b>Spaghetti*</b> mit Tomatensoße und Salat  kJ 1357 kcal 324 KH 58,3 ZS ZS Fett: 13,6	<b>Erbsensuppe</b> mit Bockwurst  kJ 1306 kcal 312 KH 10,2 ZS 1,4,6, ZS 1,4,6, Fett: 26	<b>Putengeschnetzeltes*</b> in Sahnesoße Bohnensalat Salzkartoffeln  kJ 1989kcal 475 KH 16,4 BE 3 ZS 4,7, Fett: 27,4
<b>Dienstag 19.03.</b>	<b>Hackbraten</b> mit Rosenkohl und Kartoffelpüree  kJ 2613 kcal 624 KH 23,8 ZS 2,3,5,6, Fett: 21,4	<b>Dicke Bohnen</b> mit Mettwurst und Kartoffelpüree  kJ 1972 kcal 471 KH 21,3 ZS 2,3,5,6, Fett: 34,8	<b>Eiersalat *</b> 1 Brötchen  kJ 1917 kcal 458 KH 12,3 ZS 7 Fett: 28,6	<b>Veg. Kartoffelsuppe*</b> mit einem kleinen Brötchen  kJ 1511 kcal 361 KH 71 ZS 4 Fett: 8,4	<b>Ungarischer Rindergulasch*</b> mit Nudeln und Salat  kJ 2142 kcal 512 KH 60,2 ZS 7 ZS 7 Fett: 10,6	<b>Dicke Bohnen</b> mit Mettwurst und Kartoffelpüree  kJ 1193 kcal 285 KH 11,6 ZS 2,3,5,6, ZS 2,3,5,6, Fett: 17,4	<b>Hackbraten</b> mit Rosenkohl und Kartoffelpüree  kJ 1989kcal 475 KH 18,4 BE 3 ZS 2,3,5,6, Fett: 17,6
<b>Mittwoch 20.03.</b>	<b>2 Fleischklopse</b> Jäger-Art dazu Schwarzwurzel und Salzkartoffeln  kJ 2164 kcal 517 KH 31,6 ZS 4 Fett: 15,6	<b>Hähnchenbrust*</b> in fruchtiger Tomaten- Balsamiko-Soße Gemüserais  kJ 2495 kcal 596 KH 24,2 ZS 5 Fett: 16,4	<b>Salatplatte*</b> mit Hähnchenbrust Dressing  kJ 1348 kcal 322 KH 6,6 ZS 5,7, Fett: 6,3	<b>Frühlingsrolle*</b> mit Gemüse- Füllung Gemüserais und Tomatensoße  kJ 2001 kcal 478 KH 42,6 ZS Fett: 20,2	<b>Kartoffel-Gratin</b> mit Hackfleisch  kJ 2226 kcal 531 KH 24 ZS 4,2,7, ZS 4,2,7, Fett: 36	<b>2 Fleischklopse</b> Jäger-Art dazu Schwarzwurzel und Salzkartoffeln  kJ 1220 kcal 291 KH 18,4 ZS 4 ZS 4 Fett: 9	<b>Hähnchenbrust*</b> in fruchtiger Tomaten- Balsamiko-Soße Gemüserais  kJ 2028kcal 484 KH 18,4 BE 3 ZS 5 Fett: 12
<b>Donnerst 21.03.</b>	<b>Frikadelle</b> mit Zigeuner-Soße Salat und Nudeln  kJ 2709 kcal 647 KH 72,7 ZS 7 Fett: 12,2	<b>Herzhafte Bratwurst</b> auf Wirsinggemüse und Stampfkartoffeln  kJ 2144 kcal 512 KH 17,8 ZS 2,3,5,6, Fett: 42	<b>Griechischer Salat*</b> mit Schafskäse 1 Brötchen  kJ 2022 kcal 483 KH 4,2 ZS 7 Fett: 16,2	<b>Blaubeerpfannkuchen*</b> mit Vanillesoße  kJ 2064 kcal 493 KH 50,6 ZS 7 Fett: 17,2	<b>Hähnchenschnitzel*</b> mit buntem Gemüse und Reis  kJ 2378 kcal 568 KH 41,2 ZS ZS Fett: 24,2	<b>Herzhafte Bratwurst</b> auf Wirsinggemüse und Stampfkartoffeln  kJ 1340 kcal 320 KH 9,4 ZS 2,3,5,6, ZS 2,3,5,6, Fett: 24,4	<b>Frikadelle</b> mit Zigeuner-Soße Salat und Nudeln  kJ 2428kcal 580 KH 56,5 BE 3 ZS 7 Fett: 9,8
<b>Freitag 22.03.</b>	<b>pan. Fischfilet*</b> in Dillrahmsoße Salat und Petersilienkartoffeln  kJ 1846 kcal 441 KH 25,7 ZS 4 Fett: 10,2	<b>Schweinebraten</b> mit Speckbohnen und Salzkartoffeln  kJ 2148 kcal 513 KH 19,2 ZS 4 Fett: 14,4	<b>Salatplatte*</b> mit Frikadelle Dressing  kJ 1143 kcal 473 KH 54,6 ZS ,7, Fett: 6	<b>Gemüse-Lasagne*</b> mit einer Veg.Bolognese  kJ 2080 kcal 497 KH 62,4 ZS 7 Fett: 18,5	<b>Marillenknödel*</b> mit Vanillesoße  kJ 2370 kcal 566 KH 46,3 ZS 7 ZS 7 Fett: 15	<b>Schweinebraten</b> mit Speckbohnen und Salzkartoffeln  kJ 1193 kcal 285 KH 10,8 ZS 4 ZS 4 Fett: 8,2	<b>pan. Fischfilet*</b> in Dillrahmsoße Salat und Petersilienkartoffeln  kJ 1637kcal 391 KH 18,5 BE 3 ZS 4 Fett: 7,6
<b>Samstag 23.03.</b>	<b>Stielmus-Eintopf</b> mit Fleischeinlage  kJ 1519 kcal 363 KH 13,2 ZS 4 Fett: 12	<b>Hähnchenschnitzel*</b> auf Nudelsalat  kJ 2395 kcal 572 KH 24,8 ZS 2 Fett: 14,3	1. Konservierungsstoffe, 2. mit Farbstoff, 3. Antioxidationsmittel 4. geschwefelt, 5. Geschmacksverstärker, 6. mit Phosphat, 7. Süßungsmittel * Diese Menüs werden ohne Schweinefleisch hergestellt			<b>Hähnchenschnitzel*</b> auf Nudelsalat  kJ 1340 kcal 320 KH 15,2 ZS ZS Fett: 6,9	<b>Stielmus-Eintopf</b> mit Fleischeinlage  kJ 1349kcal 322 KH 10,4 BE 3 ZS 4 Fett: 8
<b>Sonntag 24.03.</b>	<b>Schweine-Filet</b> mit Kaisergemüse Salzkartoffeln  kJ 1691 kcal 404 KH 16,8 ZS 4 Fett: 9,6	<b>Rinderbraten*</b> auf Wirsinggemüse Kartoffelpüree  kJ 1800 kcal 430 KH 21,5 ZS 2,3,5,6, Fett: 32	Frische Menüs zum sofortigen Verzehr bestimmt. Unsere kcal/kJ Angaben sind Durchschnittswerte Alle Menüs mit jodiertem Salz. Aus Gründen der Produktsicherheit werden alle unsere Rohkartoffeln vom Hersteller geschwefelt BE = Unter Berücksichtigung der berechnungspflichtigen Kohlenhydrate Unsere Saucen werden mit Mehl und modifizierter Speisestärke hergestellt Reklamationen können nur am Liefertag berücksichtigt werden. Markt- und lieferbedingte Änderungen vorbehalten			<b>Rinderbraten*</b> auf Wirsinggemüse Kartoffelpüree  kJ 1005 kcal 240 KH 12,2 ZS 2,3,5,6, ZS 2,3,5,6, Fett: 19,4	<b>Schweine-Filet</b> mit Kaisergemüse Salzkartoffeln  kJ 1591kcal 380 KH 12,6 BE 3 ZS 4 Fett: 6,8