

	Menü 1 Silber	Menü 2 Blau	Menü 3 Salat	Menü 4 Vegetarisch	Menü 5 Lila	Menü 6 Mini	Menü 7 Rot Diabetiker geeignet
Montag 01.04.	Lammgulasch * mit Brechbohnen und Salzkartoffeln kJ 1965 kcal 469 KH 18,9 ZS 4 Fett: 16,2	Schweineroulade mit Mischgemüse Salzkartoffeln kJ 2428 kcal 580 KH 25,2 ZS 4 Fett: 12,6				Lammgulasch* mit Brechbohnen und Salzkartoffeln kJ 1181 kcal 282 KH 10,4 ZS 4 ZS 4 Fett: 9	Schweineroulade mit Mischgemüse Salzkartoffeln kJ 1796 kcal 429 KH 18,8 BE 3 ZS 4 Fett: 8,2
Dienstag 02.04.	Berner Pfanne Schweinegeschnetzeltes Käse-Creme-Fraiche Paprika, Zwiebeln und Nudeln kJ 2533 kcal 605 KH 59,4 ZS 7, Fett: 21,4	Hähnchenschnitzel* im Knuspermantel Kohlrabi und Kartoffelpüree kJ 2244 kcal 536 KH 25,7 ZS 2,3,7,5, Fett: 26,5	Eiersalat * 1 Brötchen kJ 1917 kcal 458 KH 12,3 ZS 7, Fett: 28,6	Blumenkohl-Röschen* in Sauce-Hollandaise Petersilienkartoffeln kJ 1863 kcal 445 KH 218 ZS 4,7 Fett: 11,8	Geflügel-Cevapcici* mit Balkangemüse und Nudeln kJ 2010 kcal 480 KH 68,1 ZS ZS Fett: 14,5	Hähnchenschnitzel* im Knuspermantel Kohlrabi und Kartoffelpüree kJ 1306 kcal 312 KH 14,9 ZS 2,3,7,5, ZS 2,3,7,5, Fett: 18,2	Berner-Pfanne Schweinegeschnetzeltes Käse-Creme-Fraiche Paprika, Zwiebeln und Nudeln kJ 2131 kcal 509 KH 50,6 BE 3 ZS 7, Fett: 17,6
Mittwoch 03.04.	Thüringer Rostbratwurst Rotkohl Salzkartoffeln kJ 2318 kcal 553 KH 17,4 ZS 4,6,7 Fett: 38,2	Wiener Tafelspitz* Meerrettichsoße Rote-Beete-Salat Salzkartoffeln kJ 2211 kcal 528 KH 26,9 ZS 7, Fett: 12,6	Salatplatte* Mit Tomaten und Käsestreifen Dressing kJ 1243 kcal 297 KH 6,6 ZS 2,7, Fett: 16,6	Gemüse-Kartoffel-Gratin* mit Käse überbacken kJ 1867 kcal 446 KH 51 ZS 7 Fett: 32,5	Hähnchennuggets* mit Reis, Tomatensoße und Salat kJ 2638 kcal 630 KH 45,3 ZS ZS Fett: 21,6	Wiener Tafelspitz* Meerrettichsoße Rote-Beete-Salat Salzkartoffeln kJ 1248 kcal 298 KH 19,8 ZS 7 ZS 7 Fett: 7,5	Thüringer Rostbratwurst Rotkohl Salzkartoffeln kJ 1911 kcal 456 KH 12,2 BE 3 ZS 4,6, Fett: 22,4
Donnerst 04.04.	Fru. Hackfleisch Bolognese mit Nudeln und Salat kJ 2160 kcal 516 KH 58,7 ZS 7, Fett: 16,2	Schweinebraten mit Porreegemüse und Salzkartoffeln kJ 1708 kcal 408 KH 14,7 ZS 4, Fett: 24,3	Schlemmersalat mit Schinken und Ei Dressing kJ 1537 kcal 367 KH 7,7 ZS 7, Fett: 11,4	Veg. Paprikaschote* mit Reis und Tomatensoße kJ 1851 kcal 442 KH 27,9 ZS 7 Fett: 9,4	Puten-Nürnberger* mit Möhren und Kartoffelpüree kJ 2378 kcal 568 KH 19 ZS 2,3,5, ZS 2,3,5, Fett: 28,5	Fr. Hackfleisch-Bolognese mit Nudeln und Salat kJ 1122 kcal 286 KH 47 ZS 7, ZS 7, Fett: 9,3	Schweinebraten mit Porreegemüse und Salzkartoffeln kJ 1532 kcal 366 KH 11,7 BE 3 ZS 4, Fett: 19,5
Freitag 05.04.	Fischfilet Broccoli.* nur in Folien Broccolissoße Salzkartoffeln kJ 1708 kcal 408 KH 17,5 ZS 4,7, Fett: 6,2	Pfefferrahmschnitzel mit Blumenkohl und Salzkartoffeln kJ 2160 kcal 516 KH 28,8 ZS 4,7, Fett: 31,6	Hähnchennuggets * auf Nudelsalat kJ 2525 kcal 603 KH 24,8 ZS 2, Fett: 31,8	Milchreis mit* Roter Grütze kJ 1890 kcal 451 KH 46,5 ZS 7, Fett: 9,8	Hähnchenbrust* mit Erbsen und Reis kJ 1985 kcal 474 KH 36,6 ZS 5, ZS 5, Fett: 14,2	Pfefferrahmschnitzel mit Blumenkohl und Salzkartoffeln kJ 1122 kcal 286 KH 13,3 ZS 4,7, ZS 4,7, Fett: 19,4	Fischfilet Broccoli* nur in Folien Broccolissoße Salzkartoffeln kJ 1534 kcal 366 KH 12 BE 3 ZS 4,7, Fett: 4,8
Samstag 06.04.	Gemüsesuppe* mit Geflügelbratwurst kJ 1666 kcal 398 KH 30,5 ZS 4,6, Fett: 26,8	Jägerschnitzel mit Salzkartoffeln kJ 2361 kcal 564 KH 21,3 ZS 4, Fett: 27,5	1. Konservierungsstoffe, 2. mit Farbstoff, 3. Antioxidationsmittel 4. geschwefelt, 5. Geschmacksverstärker, 6. mit Phosphat, 7. Süßungsmittel * Diese Menüs werden ohne Schweinefleisch hergestellt			Jägerschnitzel mit Salzkartoffeln kJ 1507 kcal 360 KH 13,5 ZS 4, ZS 4, Fett: 18,5	Gemüsesuppe* mit Geflügelbratwurst kJ 1578 kcal 377 KH 30,5 BE 2,5 ZS 4,6, Fett: 16,4
Sonntag 07.04.	Nacknbraten mit Schwarzwurzeln Salzkartoffeln kJ 2031 kcal 485 KH 15,6 ZS 4 Fett: 31,5	Rinderschmorbraten* mit Rotkohl und Salzkartoffeln kJ 1913 kcal 458 KH 18,3 ZS 4,7, Fett: 16,2	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			Rinderschmorbraten* mit Rotkohl und Salzkartoffeln kJ 1038 kcal 248 KH 11,7 ZS 4,7, ZS 4,7, Fett: 7,4	Nacknbraten mit Schwarzwurzeln Salzkartoffeln kJ 1725 kcal 412 KH 11,2 BE 3 ZS 4, Fett: 22,5