MONTAG

MENÜ

MITTAG

SUPPE & SALAT

Salatauswahl vom Buffet
70 kcal, 1 g EW, 5 g F, 4 g KH, 1 g Bst

Karotten-Orangensuppe
55 kcal, 1 g EW, 3 g F, 6 g KH, 1 g Bst

1

Bunte-Tofu-Gemüse-Pfanne
mit Cashewkernen an Basmatireis
489 kcal, 17 g EW, 15 g F, 70 g KH, 2 g Bst
Dieses Gericht ist VEGAN.

2

Vegetarisches Currywurst
mit Pommes
617 kcal, 13 g EW, 44 g F, 35 g KH, 5 g Bst

3

Currywurst (vom Schwein)
mit Pommes
717 kcal, 19 g EW, 55 g F, 35 g KH, 5 g Bst

DESSERT

Cappuccino Creme
127 kcal, 3 g EW, 4 g F, 20 g KH, 0 g Bst

ABEND

Wurst- und Käseauswahl, Salate, Brotvariationen,
diverse Teesorten vom Buffet und frisches Obst

*** Die Deklaration der Allergene sowie der kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe können auf Rückfrage im Küchen- und Ernährungsteam eingesehen werden***

DIENSTAG

MENÜ

MITTAG

SUPPE & SALAT

Salatauswahl vom Buffet
70 kcal, 1 g EW, 5 g F, 4 g KH, 1 g Bst

Klare Gemüsesuppe mit Backerbsen
28 kcal, 1 g EW, 1 g F, 2 g KH, 0 g Bst

.....

1 Bandnudeln
mit Rosenkohl an Sahnesoße mit
frischem Parmesan
535 kcal, 18 g EW, 22 g F, 62 g KH, 7 g Bst

2 Gebratene Paprika
mit Limettensoße, Blattspinat und Reis
372 kcal, 10 g EW, 16 g F, 46 g KH, 8 g Bst

3 Gebratener Lachs
mit Limettensoße, Blattspinat und Reis
565 kcal, 31 g EW, 30 g F, 42 g KH, 5 g Bst

.....

DESSERT

Eisdessert
118 kcal, 1 g EW, 7 g F, 13 g KH, 0 g Bst

ABEND

Wurst- und Käseauswahl, Salate, Brotvariationen,
diverse Teesorten vom Buffet und frisches Obst

*** Die Deklaration der Allergene sowie der kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe können auf Rückfrage im Küchen- und Ernährungsteam eingesehen werden***

MITTWOCH

MENÜ

MITTAG

SUPPE & SALAT

Salatauswahl vom Buffet
70 kcal, 1 g EW, 5 g F, 4 g KH, 1 g Bst

Gurkencremesuppe
79 kcal, 2 g EW, 5 g F, 7 g KH, 0 g Bst

.....

1 Schupfnudeln
mit Sauerkraut an dunkler Soße
409 kcal, 10 g EW, 16 g F, 53 g KH, 6 g Bst

2 Vegetarisches Geschnetzeltes „Züricher Art“ mit
Brokkoli und Nudeln (enthält Soja)
550 kcal, 25 g EW, 26 g F, 51 g KH, 6 g Bst

3 Hähnchengeschnetzeltes „Züricher Art“
Brokkoli und Nudeln
578 kcal, 28 g EW, 27 g F, 52 g KH, 6 g Bst

.....

DESSERT

Vanillepudding mit Schokosoße
140 kcal, 4 g EW, 4 g F, 23 g KH, 0 g Bst

ABEND

Wurst- und Käseauswahl, Salate, Brotvariationen,
diverse Teesorten vom Buffet und frisches Obst

*** Die Deklaration der Allergene sowie der kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe können auf Rückfrage im Küchen- und Ernährungsteam eingesehen werden***

DONNERSTAG

MENÜ

MITTAG

SUPPE & SALAT

Salatauswahl vom Buffet
70 kcal, 1 g EW, 5 g F, 4 g KH, 1 g Bst

Gemüsebrühe mit Gemüseeinlage
13 kcal, 1 g EW, 0 g F, 1 g KH, 0 g Bst

1 Vegetarische Maultaschen
mit Röstzwiebeln und Kartoffeln-Gurkensalat
516 kcal, 16 g EW, 19 g F, 69 g KH, 3 g Bst

2 Vegetarischer Linsen-Auflauf mit Kartoffelhaube
(nach irischer Art)
337 kcal, 12 g EW, 10 g F, 45 g KH, 6 g Bst

3 Hackfleisch-Auflauf mit Kartoffelhaube
(nach irischer Art; mit Schwein und Rind)
448 kcal, 24 g EW, 25 g F, 29 g KH, 3 g Bst

DESSERT

Pfirsich-Ananas-Smoothie mit Kokosnuss
113 kcal, 1 g EW, 4 g F, 19 g KH, 1 g Bst

ABEND

Heute Abend lädt Sie das Küchenteam
zu einem besonderen Themenabend ein.
Genaueres entnehmen Sie bitte der Menükarte.

*** Die Deklaration der Allergene sowie der kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe können auf Rückfrage im Küchen- und Ernährungsteam eingesehen werden***

FREITAG

MENÜ

MITTAG

SUPPE & SALAT

Salatauswahl vom Buffet
70 kcal, 1 g EW, 5 g F, 4 g KH, 1 g Bst

Kürbiscremesuppe
72 kcal, 2 g EW, 4 g F, 7 g KH, 1 g Bst

1 Cremiger Milchreis
mit Apfelkompott und Zimt-Zucker
439 kcal, 15 g EW, 5 g F, 82 g KH, 1 g Bst

2 Mediterran gefüllte Zucchini mit Käse überbacken,
Tomatensoße und Ebly
399 kcal, 14 g EW, 16 g F, 47 g KH, 8 g Bst

3 Mediterran überbackenes Fischfilet
mit Tomatensoße und Ebly
384 kcal, 28 g EW, 11 g F, 40 g KH, 5 g Bst

DESSERT

Joghurt mit Birnentopping
103 kcal, 4 g EW, 2 g F, 17 g KH, 1 g Bst

ABEND

Wurst- und Käseauswahl, Salate, Brotvariationen,
diverse Teesorten vom Buffet und frisches Obst

*** Die Deklaration der Allergene sowie der kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe können auf Rückfrage im Küchen- und Ernährungsteam eingesehen werden***

SAMSTAG

MENÜ

MITTAG

SUPPE & SALAT

Karotten-Sellerierohkost und Blattsalat
113 kcal, 2 g EW, 8 g F, 6 g KH, 3 g Bst

.....

1

Pilzragout
mit cremiger Polenta
254 kcal, 6 g EW, 11 g F, 31 g KH, 7 g Bst
Dieses Gericht ist VEGAN.

2

Kartoffelgemüsesuppe
mit Einlagen vom Wiener Würstchen
(enthält Schwein)
241 kcal, 7 g EW, 13 g F, 21 g KH, 4 g Bst

.....

DESSERT

Reis Trauttmannsdorff
141 kcal, 3 g EW, 5 g F, 22 g KH, 0 g Bst

ABEND

Hausmacher Wurstspezialitäten,
Käseauswahl, Salate, Brotvariationen,
diverse Teesorten vom Buffet und frisches Obst

*** Die Deklaration der Allergene sowie der kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe können auf Rückfrage im Küchen- und Ernährungsteam eingesehen werden***

SONNTAG

MENÜ

MITTAG

SUPPE & SALAT

Salatauswahl vom Buffet
70 kcal, 1 g EW, 5 g F, 4 g KH, 1 g Bst
Gemüsebrühe mit Gemüsestreifen
13 kcal, 1 g EW, 0 g F, 1 g KH, 0 g Bst

.....

1

Gemüseragout mit Wedges
411 kcal, 8 g EW, 23 g F, 41 g KH, 3 g Bst

2

Wildgulasch mit Waldpilzen,
Kaisergemüse und Kartoffelknödel
506 kcal, 33 g EW, 18 g F, 47 g KH, 11 g Bst

.....

DESSERT

Kleines Dessertbuffet

ABEND

Schinkenspezialitäten roh und gekocht,
Käseauswahl, Salate, Brotvariationen,
diverse Teesorten vom Buffet und frisches Obst

*** Die Deklaration der Allergene sowie der kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe können auf Rückfrage im Küchen- und Ernährungsteam eingesehen werden***