MONTAG

MENÜ

MITTAG

SUPPE & SALAT

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

Tomatencremesuppe
75 kcal, 2 g EW, 3 g F, 10 g KH, 1 g Bst

1 Gegrillte Gemüse-Pfanne (Paprika, Pilze, Zwiebeln)
mit Süßkartoffel-Pommes
und Sour-Creme
622 kcal, 21 g EW, 40 g F, 47 g KH, 13 g Bst

2 Vegetarisches Gyros (enthält Soja)
mit Tzatziki, Krautsalat
und Tomatenreis
570 kcal, 31 g EW, 28 g F, 47 g KH, 3 g Bst

3 Pfannengyros vom Schwein
mit Tzatziki, Krautsalat
und Tomatenreis
736 kcal, 37 g EW, 48 g F, 40 g KH, 3 g Bst

DESSERT

Karamellpudding
mit Sahnetupfer
133 kcal, 3 g EW, 6 g F, 18 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

Gemüsebrühe mit Eierfäden
28 kcal, 2 g EW, 2 g F, 1 g KH, 0 g Bst

.....

1

Penne „Kreol“ mit frischem Parmesan
(Tomatensoße mit Zwiebel, Ingwer, Chili, Zimt und Knoblauch)
402 kcal, 15 g EW, 11 g F, 57 g KH, 6 g Bst
Dieses Gericht ist ohne Parmesan VEGAN.

2

Paniertes Kohlrabi-Schnitzel
mit Zwiebelsoße und Kartoffeln
402 kcal, 10 g EW, 16 g F, 51 g KH, 6 g Bst

3

Paniertes Puten-Schnitzel
mit Zwiebelsoße und Kartoffeln
483 kcal, 29 g EW, 18 g F, 45 g KH, 4 g Bst

.....

DESSERT

Rote Grütze mit Vanillesoße
124 kcal, 1 g EW, 1 g F, 25 g KH, 2 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

Zucchinicremesuppe
90 kcal, 2 g EW, 6 g F, 7 g KH, 0 g Bst

.....

1 Pilz-Risotto mit frischem Parmesan
353 kcal, 10 g EW, 9 g F, 56g KH, 3 g Bst

2 Gemüse-Lasagne
360 kcal, 15 g EW, 12 g F, 43 g KH, 4 g Bst

3 Lasagne Bolognese (enthält Rind)
463 kcal, 24 g EW, 22 g F, 41 g KH, 3 g Bst

.....

DESSERT

Mousse au Chocolat
126 kcal, 4 g EW, 4 g F, 18 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

Geröstete Grießsuppe mit Gemüsebrunoise
68 kcal, 2 g EW, 3 g F, 8 g KH, 1 g Bst

.....

1 Gegrillte Drillinge auf Ofengemüse (Zucchini, Karotte) mit Paprika-Balsamico-Dip
383 kcal, 6 g EW, 21 g F, 29 g KH, 6 g Bst
Dieses Gericht ist VEGAN.

2 Thai Curry mit Tofu, Erdnuss, Kokos und Reis
499 kcal, 18 g EW, 28 g F, 41 g KH, 5 g Bst
Dieses Gericht ist VEGAN.

3 Thai Curry mit Hähnchen, Erdnuss, Kokos und Reis
492 kcal, 19 g EW, 27 g F, 41 g KH, 3 g Bst

.....

DESSERT

Joghurtcreme
mit karamellisierten Walnüssen
165 kcal, 5 g EW, 8 g F, 18 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***

FREITAG

MENÜ

MITTAG

SUPPE & SALAT

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

Waldpilzcremesuppe
73 kcal, 2 g EW, 5 g F, 4 g KH, 1 g Bst

1

Pfannkuchen
mit Pflaumenragout und Vanillesoße
806 kcal, 19 g EW, 20 g F, 131 g KH, 2 g Bst

2

Panierte Champignons
mit Remouladensoße und Kartoffeln
467 kcal, 13 g EW, 25 g F, 43 g KH, 5 g Bst

3

Paniertes Seelachsfilet
mit Remouladensoße und Kartoffeln
615 kcal, 24 g EW, 36 g F, 48 g KH, 2 g Bst

DESSERT

Limettencreme
129 kcal, 13 g EW, 0 g F, 18 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***

SAMSTAG

MENÜ

MITTAG

SUPPE & SALAT

Weißkohl-Möhren-Rohkost und Blattsalat
142 kcal, 2 g EW, 10 g F, 9 g KH, 4 g Bst

.....

1

Pasta
mit Frischkäsesoße und Rucola
441 kcal, 11 g EW, 21 g F, 51 g KH, 2 g Bst

2

Erbseneintopf mit Einlage
von Wiener Würstchen
(enthält Schweinefleisch)
275 kcal, 16 g EW, 9 g F, 27 g KH, 11 g Bst

.....

DESSERT

Grießpudding
mit Fruchttopping
176 kcal, 5 g EW, 3 g F, 31 g KH, 2 g Bst

ABEND

Vesperplatte,
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 Backerbsen
30 kcal, 1 g EW, 2 g F, 2 g KH, 0 g Bst

1

Brokkoli-Kartoffel-Gratin
mit Tomatensoße
368 kcal, 19 g EW, 20 g F, 25 g KH, 5 g Bst

2

Schweinegeschnetzeltes
mit Rösti-Ecken und Gemüseplatte
787 kcal, 34 g EW, 53 g F, 43 g KH, 5 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***