

MENÜ

MITTAG

SUPPE & SALAT

Salatbuffet (#3,9)

85 kcal, 2 g EW, 5 g F, 8 g KH, 2 g Bst

Markklößchen-Suppe

61 kcal, 2 g EW, 3 g F, 5 g KH, 0 g Bst

1

Gefüllte Kartoffelknödel (# 1,5),

dazu Gurkensoße (# 1)

196 kcal, 5 g EW, 3 g F, 33 g KH, 3 g Bst

2

Backfisch an Kartoffelsalat (# 9)

und Remoulade (# 3,9)

546 kcal, 23 g EW, 34 g F, 36 g KH, 1 g Bst

ODER
VEGETARISCH!

Sesambratling an Kartoffelsalat (# 9)

und Remoulade (# 1,3,9)

487 kcal, 18 g EW, 24 g F, 42 g KH, 11 g Bst

3

Hühnerfrikassee mit Spargel (# 1),

Vitalgemüse und Langkornreis

229 kcal, 21 g EW, 2 g F, 29 g KH, 4 g Bst

DESSERT

Frisches Obst

51 kcal, 1 g EW, 0 g F, 11 g KH, 1 g Bst

ABEND

Milchreis mit Zimt und Zucker Wurst- und Käseauswahl, Salate (#1,2,3,4,9)

*** Die Deklaration der Allergene sowie die Erklärung der kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe (in Klammern) hängen im Speisesaal zur Ansicht aus ***

Die Menüs werden der jeweiligen Diätverordnung angepasst

MENÜ

MITTAG

SUPPE & SALAT

Salatbuffet (#3,9)

85 kcal, 2 g EW, 5 g F, 8 g KH, 2 g Bst

Kerbelrahmsuppe (# 1)

57 kcal, 1 g EW, 3 g F, 5 g KH, 0 g Bst

.....

1

Buntes Tomaten-Linsengemüse (# 3,9,11) mit Vollkornnudeln

657 kcal, 14 g EW, 29 g F, 78 g KH, 12 g Bst

2

Spinat-Kichererbsengericht (# 3,9,11)

280 kcal, 12 g EW, 14 g F, 22 g KH, 8 g Bst

3

Frankfurter grünes Pesto Eierspätzle (# 3) und Gurkensalat

321 kcal, 10 g EW, 22 g F, 21 g KH, 1 g Bst

.....

DESSERT

Apfelbeignet mit Vanillesoße (# 1)

102 kcal, 3 g EW, 3 g F, 16 g KH, 0 g Bst

ABEND

Italienischer Salat (#6) und Pizzabrot Wurst- und Käseauswahl, Salate (#1,2,3,4,9)

*** Die Deklaration der Allergene sowie die Erklärung der kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe (in Klammern) hängen im Speisesaal zur Ansicht aus ***

Die Menüs werden der jeweiligen Diätverordnung angepasst

MENÜ

MITTAG

SUPPE & SALAT

Salatbuffet (#3,9)

85 kcal, 2 g EW, 5 g F, 8 g KH, 2 g Bst

Tomatensuppe mit gerösteten Toastecken (# 2,3,9,11)

49 kcal, 1 g EW, 0 g F, 9 g KH, 1 g Bst

.....

1

Kartoffel-Brokkoli Auflauf mit Körnerkruste

dazu Knoblauchsoße (# 1,3)

225 kcal, 11 g EW, 9 g F, 23 g KH, 3 g Bst

2

Fladenbrottasche mit Geflügelgyros,

Krautsalat (# 3) dazu Joghurtsoße

427 kcal, 39 g EW, 9g F, 44 g KH, 1 g Bst

ODER
VEGETARISCH!

Fladenbrottasche mit Pilzgyros,

Krautsalat (# 3) dazu Joghurtsoße

403 kcal, 16 g EW, 13 g F, 50 g KH, 5 g Bst

3

Fischfilet aus dem Ofen, mediterranes Gemüse (# 1,3,9,10,11), mit Dillkartoffeln

250 kcal, 23 g EW, 5 g F, 26 g KH, 3 g Bst

.....

DESSERT

Bayrische Creme mit Brombeersöße (# 3)

115 kcal, 2 g EW, 7 g F, 12 g KH, 1 g Bst

ABEND

Vesperplatte, Gewürzgurke,

Budapester Salat (# 2,3,8,9,10,11)

Wurst- und Käseauswahl, Salate (# 1,2,3,4,9)

*** Die Deklaration der Allergene sowie die Erklärung der kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe (in Klammern) hängen im Speisesaal zur Ansicht aus ***

Die Menüs werden der jeweiligen Diätverordnung angepasst

Menü



Mittag

SUPPE & SALAT

Karotten-Orangensuppe

HAUPTGANG

Spinat-Fetaplätzchen an Rote-Bete-Soße
Kartoffeln

Sauerbraten an einer milden Soße, Brokkoligemüse
Kräuterkartoffelknödel

DESSERT

Dessertbuffet mit marinierten Erdbeeren

Abend

Fischbuffet
Sahnemeerrettich
Baguette

Das Essen wird der Kostform angepasst

MENÜ

MITTAG

SUPPE & SALAT

Salatbuffet (#3,9)

85 kcal, 2 g EW, 5 g F, 8 g KH, 2 g Bst

Klare Gemüsebrühe mit Tortellini

52 kcal, 2 g EW, 1 g F, 9 g KH, 1 g Bst

1

Gnocchi-Gemüsepfanne

an Gorgonzolasoße (# 1)

602 kcal, 21 g EW, 15 g F, 96 g KH, 6 g Bst

2

Hackbraten auf brauner Soße und Kartoffelgratin

522 kcal, 31 g EW, 31 g F, 29 g KH, 2 g Bst

ODER
VEGETARISCH!

Vegetarisch gefüllte Paprikaschote, braune Soße und Kartoffelgratin

343 kcal, 21 g EW, 12 g F, 34 g KH, 8 g Bst

3

Zwergwelsspieß an Hummersoße (# 1), Fenchelgemüse und Jasminreis

357 kcal, 27 g EW, 14 g F, 31 g KH, 1 g Bst

DESSERT

Eisdessert Domino

122 kcal, 2 g EW, 8 g F, 12 g KH, 1 g Bst

ABEND

Erlesene Käseauswahl mit Partybrötchen (# 1,2,3,6), Wurst- und Käseauswahl, Salate (# 1,2,3,4,9)

*** Die Deklaration der Allergene sowie die Erklärung der kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe (in Klammern) hängen im Speisesaal zur Ansicht aus ***

Die Menüs werden der jeweiligen Diätverordnung angepasst

MENÜ

MITTAG

SUPPE & SALAT

Herbstliche Blattsalate mit Dressing

75 kcal, 3 g EW, 3 g F, 8 g KH, 2 g Bst

1

Gemüsebolognese (# 3,9,10,11) mit Vollkornspaghetti dazu geriebener Käse

391 kcal, 15 g EW, 8 g F, 57 g KH, 12 g Bst

2

Bunter sämiger Gemüseintopf mit Rindfleischwürfeln

140 kcal, 11 g EW, 3 g F, 14 g KH, 4 g Bst

ODER
VEGETARISCH!

Bunter sämiger Gemüseintopf mit Kartoffeln

135 kcal, 5 g EW, 0 g F, 24 g KH, 6 g Bst

DESSERT

Muffin (# 8)

261 kcal, 3 g EW, 12 g F, 34 g KH, 1 g Bst

ABEND

Pellkartoffeln und Kräuterquark Wurst- und Käseauswahl, Salate (# 1,2,3,4,9)

*** Die Deklaration der Allergene sowie die Erklärung der kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe (in Klammern) hängen im Speisesaal zur Ansicht aus ***
Die Menüs werden der jeweiligen Diätverordnung angepasst

MENÜ

MITTAG

SUPPE & SALAT

Salatbuffet (#3,9)

85 kcal, 2 g EW, 5 g F, 8 g KH, 2 g Bst

Selleriecremesuppe (# 1)

86 kcal, 3 g EW, 5 g F, 6 g KH, 2 g Bst

Gefüllte Blätterteigpastete (# 1,3)

dazu Fingermöhren

337 kcal, 12 g EW, 21 g F, 25 g KH, 4 g Bst

Kalbsgulasch mit Fingermöhren und Ofenkartoffeln

273 kcal, 7 g EW, 9 g F, 36 g KH, 6 g Bst

DESSERT

Nusspudding (# 1)

115 kcal, 4 g EW, 2 g F, 20 g KH, 0 g Bst

ABEND

Kasseler Aufschnitt (# 2,3,8), Wurst- und Käseauswahl, Salate (# 1,2,3,4,9)

*** Die Deklaration der Allergene sowie die Erklärung der kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe (in Klammern) hängen im Speisesaal zur Ansicht aus ***

Die Menüs werden der jeweiligen Diätverordnung angepasst