

MENÜ

MITTAG

SUPPE & SALAT

Salatbuffet

120 kcal, 4g EW, 9g F, 6g KH

Grießklößchensuppe (E,Glu,Mi)

21 kcal, 1g EW, 1g F, 3g KH

Fischfilet mit Meeresfrüchten (F,K,W/1)

Dillsoße (E,Glu,Mi/1), Gurkengemüse und Curcuma-Reis

221 kcal, 33g EW, 4g F, 29g KH

Ratatouille aus Zucchini, Auberginen,

Zwiebel und Paprikawürfel

im Kräuter-Couscous-Rand (Glu)

360 kcal, 13g EW, 4g F, 6g KH

Hähnchenschenkel

Geflügelsoße (Glu)

Süßkartoffelpüree (Mi/1,4)

364 kcal, 28g EW, 19g F, 16g KH

DESSERT

Frisches Obst

34 kcal, 1g EW, 0g F, 8g KH

ABEND

Käsecocktail Wurst-Käseauswahl, Salate

*** 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

120 kcal, 4g EW, 9g F, 6g KH

Steckrüben-Kartoffelrahmsuppe (4)

24 kcal, 1g EW, 0g F, 5g KH

Überbackener Blumenkohl (E,Glu,Mi/1)

an Schwenkkartoffeln (4)

mit Petersiliensoße (E,Glu,Mi/1)

203 kcal, 9g EW, 9g F, 22g KH

Chili sin Carne

Ciabatta (Glu)

302 kcal, 14g EW, 5g F, 46g KH

Gegrillter grüner Spargel

mit Tomate (E,Mi) und

Herzoginkartoffeln (Mi)

321 kcal, 11g EW, 19g F, 24g KH

DESSERT

Erdbeersahnerolle

(E,Mi,Glu/3,9) 146kcal, 4g EW, 6g F, 19 KH

ABEND

Pasta-Pesto-Salat mit gegrillte Artischocken

Kirschtomaten und Rucola (E,Glu,Mi/2,3)

Wurst-Käseauswahl, Salate

*** 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

120 kcal, 4g EW, 9g F, 6g KH

Champignoncremesuppe (E,Glu,Mi/1)

24 kcal, 1g EW, 1g F, 3 KH

.....

1

Rindersaftgulasch (Glu,Sel), Möhrengemüse und Spiralnudeln (Glu)

392 kcal, 25g EW, 12g F, 45g KH

2

Vegetarische Hackbällchen (E,Glu,Nü,So) an Süß-Saurer-Soße (Glu,So/3) und Wildreis

333 kcal, 13g EW, 7g F, 52g KH

3

Lachsfilet (F) aus dem Ofen Limettensoße (Glu,E,Mi/1,7), Wildreis

240 kcal, 22g EW, 5g F, 26g KH

.....

DESSERT

Cappuccinocreme (Mi,So/1,3)

76 kcal, 2g EW, 5g F, 6g KH

ABEND

Putenbrustaufschnitt Wurst-Käseauswahl, Salate

*** 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

120 kcal, 4g EW, 9g F, 6g KH

Hummersuppe mit Gemüsewürfeln (E,Glu,K,Mi,Sel/1)

33 kcal, 1g EW, 2g F, 3g KH

.....

Hirschkeule (Glu,Sel), Wildsoße (Glu), Preiselbeerbirne, ZucchiniGemüse an Serviettenknödeln (E,Glu,Mi)

253 kcal, 24g EW, 7g F, 23 KH

Kartoffelgemüsepuffer (E,Glu/4)

Mango-Senf-Creme (E,Mi,Sf/1,3,9)

276 kcal, 8g EW, 16g F, 24g KH

Spaghetti Bolognese mit geriebener Käse (Glu,Mi,Sel)

489 kcal, 22g EW, 16g F, 63g KH

.....

DESSERT

Buttermilchdessert Birne

(Mi,So/1) 51 kcal, 3g EW, 1g F, 7g KH

ABEND

Matjesfilet Hausfrauenart (E,F,Mi,Sf/1,2,3,9) mit Kartoffeln, Wurst-Käseauswahl, Salate

*** 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

120 kcal, 4g EW, 9g F, 6g KH

Gemüsebrühe mit Eierstich (E,Mi,Sel)

30 kcal, 2g EW, 2g F, 1g KH

Gebratenes Zanderfilet (F,Glu/7)

Mischgemüse, Sesamreis (S)

349 kcal, 26g EW, 13g F, 32g KH

Gegrillter Hirtenkäse mit Kirschtomaten (Mi/1,6)

Basilikumpesto (Mi) und Risoleekartoffeln (4)

493 kcal, 29g EW, 31g F, 22g KH

Spießbraten, Braune Soße (Glu),

Wirsinggemüse (E,Glu,Mi/1,2,3) und

Kümmelkartoffeln

391 kcal, 23g EW, 20g F, 28g KH

DESSERT

Karamellpudding (Mi,So/1)

119 kcal, 2g EW, 7g F, 12g KH

ABEND

Käsevesper

Laugengebäck (Glu,S)

Wurst-Käseauswahl, Salate

*** 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

Variationen vom Blattsalat
mit Dressing

94 kcal, 4g EW, 7g F, 4g KH

1
Herzhafter Gemüseeintopf
mit Kasseler (2,3)

129 kcal, 7g EW, 4g F, 15g KH

2

Herzhafter Gemüseeintopf (2,3)

71 kcal, 3g EW, 1g F, 13g KH

3

Basilikumnudeln
mit Hirtenkäse (Glu,Mi) und
Gemüsesoße (E,Glu,Mi,Sel/1)

329 kcal, 15g EW, 12g F, 40g KH

DESSERT

Hefekloß (Glu/3) mit
Vanille-Mohn-Soße (Mi/1)

166 kcal, 4g EW, 2 g F, 34g KH

ABEND

Paprikaquark (Mi), Kartoffelspalten (1)
Wurst-Käseauswahl, Salate

*** 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

120 kcal, 4g EW, 9g F, 6g KH

Zucchinicremesuppe (E,Glu,Mi/1)

68 kcal, 2g EW, 1g F, 6g KH

.....

1

Rindergeschnetzeltes (Glu), Mischgemüse und Makkaroni (Glu)

375 kcal, 26g EW, 10g F, 44g KH

2

Brokkolinußecke (Glu,Nü) an Kräutersoße (E,Glu,Mi/1) und Mischgemüse

314 kcal, 12g EW, 13g F, 32g KH

3

Tagesgericht „Sonntags Spezial“

.....

DESSERT

Eisdessert Vanille-Kirsch (Mi/1,9)

221 kcal, 5g EW, 9g F, 45g KH

ABEND

Schinkenspezialitäten Wurst-Käseauswahl, Salate

*** 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