

Tag	Menü 1	Menü 2
Mo., 16.02.	Tomatencremesuppe Reibekuchen ^{2,13,d,f,j,w} Confilux-Äpfelkompott ² Vanillepudding mit Mandelsahne ^{d,j,k,l}	Tomatencremesuppe Bunter Linseneintopf ^{1,2,t,w} Siedewurst ^{1,2,19,d,j} Vanillepudding mit Mandelsahne ^{d,j,k,l}
	932 kcal	778 kcal
Di., 17.02.	Rinderkraftbrühe ^{b,ba,f,t} Kasseler Rippchen ^{1,2} Bratensauce ^{12,b,ba,w} Lauchgemüse ^{b,ba,d,j} Salzkartoffeln ^{13,w} Früchtequark ^{d,j}	Rinderkraftbrühe ^{b,ba,f,t} Apfelpannkuchen ^{2,5,16,b,ba,d,f,j} Vanillesauce ^{d,j} Früchtequark ^{d,j}
	632 kcal	584 kcal
Mi., 18.02.	Spargelcremesuppe ^{b,ba,d,j} Gebratenes Rotbarschfilet ^{b,ba} Senf-Butter ^{d,j,u} Salzkartoffeln ^{13,w} Salatteller ^{d,j} Grießpudding ^{b,ba,d,j}	Spargelcremesuppe ^{b,ba,d,j} Hirtenpfanne "griechische Art" ^{b,ba,d,j} mit Oliven, Peperoni und Hirtenkäse Tzaziki mit Gurke ^{d,j} Grießpudding ^{b,ba,d,j}
	621 kcal	558 kcal
Do., 19.02.	Gemüsekraftbrühe ^{b,ba,f,t} Königsberger Klopse ^f Kapernsauce ^{b,ba,d,j} Rote Bete Salat ^f Salzkartoffeln ^{13,w} Fruchtjoghurt ^{d,j}	Gemüsekraftbrühe ^{b,ba,f,t} Nudelauflauf ^{b,ba,d,f,j} Tomaten-Basilikumsauce Salatteller ^{d,j} Fruchtjoghurt ^{d,j}
	541 kcal	826 kcal
Fr., 20.02.	Blumenkohlcremesuppe Heringsstipp "Hausfrauen Art" ^{5,10,d,f,g,j} mit Äpfel, Gurke und Zwiebeln ^{b,ba,be,d,f,j,k,l} Salzkartoffeln ^{13,w} Banane	Blumenkohlcremesuppe Vegetarischer Kartoffel-Gemüsegratin ^{d,f,j} Banane
	3866 kcal	634 kcal
Sa., 21.02.	Erseneintopf ^{1,2,w} Siedewurst ^{1,2,19,d,j} Himbeergötterspeise	Kohlroulade ^{1,2,d,j,u} Salzkartoffeln ^{13,w} Himbeergötterspeise
	537 kcal	424 kcal
So., 22.02.	Rinderkraftbrühe ^{b,ba,f,t} Gekochtes Rindfleisch Meerrettichsauce ^{2,13,b,ba,d,j,w} Erbsen und Möhren Salzkartoffeln ^{13,w} Eisbecher ^{12,d,j}	Rinderkraftbrühe ^{b,ba,f,t} Gekochtes Rindfleisch Meerrettichsauce ^{2,13,b,ba,d,j,w} Erbsen und Möhren Kartoffelpüree ^{2,d,j} Eisbecher ^{12,d,j}
	683 kcal	690 kcal

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff*; (2) mit Antioxidationsmittel*; (5) mit Süßungsmitteln*; (10) enthält eine Phenylalaninquelle*; (12) mit Farbstoff*; (13) geschwefelt*; (16) mit Phosphat*; (19) mit Milcheiweiß* [* Kennzeichnung gesetzlich vorgegeben]
Allergene: (b) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (ba) Weizen und Weizenerzeugnisse; (be) Gerste und Gersteerzeugnisse; (d) Laktose; (f) Eier und -erzeugnisse; (g) Fisch und -erzeugnisse; (j) Milch und -erzeugnisse; (k) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (l) Mandeln und Mandelerzeugnisse; (t) Sellerie und -erzeugnisse; (u) Senf und -erzeugnisse; (w) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO₂ angegeben

Das Küchenteam wünscht Ihnen einen guten Appetit.

Kontakt: 02244/9331111

Änderung vorbehalten