

Tag	Menü 1	Menü 2
Mo., 23.03.	Blumenkohlcremesuppe Putenragout "China Art" ^{2,b,ba,i,t,u} mit Sojasprossen und Ananas Kokosreis mit Mandeln Schokoladenpudding ^{d,j} Vanillesauce ^{d,j}	Blumenkohlcremesuppe Reibekuchen ^{2,13,d,f,j,w} Confilux-Apfelkompott ² Schokoladenpudding ^{d,j} Vanillesauce ^{d,j}
	674 kcal	940 kcal
Di., 24.03.	Tomatencremesuppe Wirsingroulade ^{19,d,j,u} Thymiansauce ^{12,b,ba,w} Salzkartoffeln ^{13,w} Fruchtjoghurt ^{d,j}	Tomatencremesuppe Fischstäbchen ^{b,ba,g} Rahmspinat ^{ba,d,j} Kartoffelpüree ^{2,d,j} Fruchtjoghurt ^{d,j}
	526 kcal	635 kcal
Mi., 25.03.	Geflügelcremesuppe ^{2,ba,d,j} Ofen gebackener Leberkäse ^{1,2,12,b,ba,w} Senfsauce ^{12,b,ba,w} Weinsauerkraut ^{2,w} Kartoffelpüree ^{2,d,j} Vanillepudding mit Mandelsahne ^{d,j,k,l}	Geflügelcremesuppe ^{2,ba,d,j} Italienische Lasagne ^{b,ba,d,f,j,w} Tomaten-Basilikumsauce Salatteller ^{d,j} Vanillepudding mit Mandelsahne ^{d,j,k,l}
	821 kcal	843 kcal
Do., 26.03.	Broccolicremesuppe ^{b,ba,d,j} Hähnchenkeule vom Grill Champignonrahmsauce ^{1,2,12,13,d,j} Möhrengemüse ^{ba,d,j} Pommes frites Grießpudding ^{b,ba,d,j}	Broccolicremesuppe ^{b,ba,d,j} Milchreis ^{1,d,j} Zimt und Zucker Früchtekompott ¹² Grießpudding ^{b,ba,d,j}
	941 kcal	866 kcal
Fr., 27.03.	Gemüsekraftbrühe ^{b,ba,f,t} Seelachsfilet "Bordelaise" ^{b,ba,g} Krabben-Dillrahmsauce ^{12,13,ba,d,e,j} Salatteller ^{d,j} Kartoffeln ^{13,w} Banane	Gemüsekraftbrühe ^{b,ba,f,t} Backobst ^{1,2,13,w} Vanille-Weißweinsauce ^{13,d,j} Butternudeln ^{b,ba,d,f,j} Banane
	618 kcal	664 kcal
Sa., 28.03.	Erseneintopf ^{1,2,w} mit gekochtem Schweinebauch ^{1,2} Sahnepudding ^{d,j}	Österreichischer Germknödel ^{b,ba,d,f,j} Vanillesauce ^{d,j} Früchtekompott ¹² Sahnepudding ^{d,j}
	646 kcal	570 kcal
So., 29.03.	Kräutercremesuppe ^{b,ba,d,j} Braten "griechischer Art" ^{2,d,j} Rahmsauce ^{12,b,ba,d,j,w} Broccoli ^{d,j} Kartoffelkroketten ^{12,b,ba} Eisbecher ^{12,d,j}	Kräutercremesuppe ^{b,ba,d,j} Braten "griechischer Art" ^{2,d,j} Rahmsauce ^{12,b,ba,d,j,w} Broccoli ^{d,j} Kartoffelpüree ^{2,d,j} Eisbecher ^{12,d,j}
	695 kcal	636 kcal

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff*; (2) mit Antioxidationsmittel*; (12) mit Farbstoff*; (13) geschwefelt*; (19) mit Milcheiweiß* [* Kennzeichnung gesetzlich vorgegeben]

Allergene: (b) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (ba) Weizen und Weizenerzeugnisse; (d) Laktose; (e) Krebstiere und -erzeugnisse; (f) Eier und -erzeugnisse; (g) Fisch und -erzeugnisse; (i) Soja 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 10mg/l, als SO₂ angegeben

Das Küchenteam wünscht Ihnen einen guten Appetit.

Kontakt: 02244/9331111

Änderung vorbehalten