

Tag	Menü 1	Menü 2
Mo., 06.04.	Kürbiscremesuppe Rinderbraten "Provincial" Thymiansauce 12,b,ba,w Frisches Kohlrabigemüse ba,d,j Salzkartoffeln 13,w Sahnepudding d,j	Kürbiscremesuppe Rinderbraten "Provincial" Thymiansauce 12,b,ba,w Frisches Kohlrabigemüse ba,d,j Kartoffelpüree 2,d,j Sahnepudding d,j
	694 kcal	701 kcal
Di., 07.04.	Rinderkraftbrühe b,ba,f,t Kräuterbratwurst 2,u Bratensauce 12,b,ba,w Kartoffelpüree 2,d,j Kaisergemüse d,j Fruchtjoghurt d,j	Rinderkraftbrühe b,ba,f,t Weißer Bohneneintopf 1,2,w mit Lauch und Karotten Fruchtjoghurt d,j
	559 kcal	377 kcal
Mi., 08.04.	Geflügelcremesuppe 2,ba,d,j Ungarischer Schweinegulasch Butternudeln b,ba,d,f,j Salatteller d,j Vanillepudding mit Mandelsahne d,j,k,l	Geflügelcremesuppe 2,ba,d,j Hirtenpfanne "griechische Art" b,ba,d,j mit Oliven, Peperoni und Hirtenkäse Tzaziki mit Gurke d,j Vanillepudding mit Mandelsahne d,j,k,l
	730 kcal	625 kcal
Do., 09.04.	Tomatencremesuppe Gesottene Rinderbrust 1,2 Sauce Robert 12,b,ba,d,j,u,w Frisches Spitzkohlgemüse b,ba,d,j Salzkartoffeln 13,w Grießpudding b,ba,d,j	Tomatencremesuppe Tortelloni b,ba,d,f,j Kräuterrahmsauce b,ba,d,j Salatteller d,j Grießpudding b,ba,d,j
	735 kcal	659 kcal
Fr., 10.04.	Gemüsekraftbrühe b,ba,f,t 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	Gemüsekraftbrühe b,ba,f,t Milchreis 1,d,j Zimt und Zucker Früchtekompott 12 Banane
	3778 kcal	702 kcal
Sa., 11.04.	Bunter Linseneintopf 1,2,t,w Siedewurst 1,2,19,d,j Früchtequark d,j	Gefüllte Kartoffeltaschen d,j Sauce Hollandaise d,f,j,t Fingermöhrrchen d,j Früchtequark d,j
	664 kcal	748 kcal
So., 12.04.	Kräutercremesuppe b,ba,d,j Rheinischer Sauerbraten 12,b,ba,u Rosinensauce Frischer Apfelrotkohl 2 Kartoffelklöße Eisbecher 12,d,j	Kräutercremesuppe b,ba,d,j Rheinischer Sauerbraten 12,b,ba,u Rosinensauce Frischer Apfelrotkohl 2 Kartoffelpüree 2,d,j Eisbecher 12,d,j
	864 kcal	795 kcal

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff*; (2) mit Antioxidationsmittel*; (5) mit Süßungsmitteln*; (10) enthält eine Phenylalaninquelle*; (12) mit Farbstoff*; (13) geschwefelt*; (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