

Essen auf Rädern 29.07.2024 bis 04.08.2024

Die Belegschaft der Küche wünscht ihnen einen guten Appetit ☎ 09461 9456-15

Name: _____		Plan-Nr.:31			
	Suppe	Vollkost	Vegetarisch	Diabetiker	Dessert
Montag 29.07.2024	Königinnen-Cremesuppe 75 kcal	Lasagne Bolognese dazu gem. Salat 550kcal	Gefüllte Hirtentasche mit Feta auf Rahmgemüse und Kartoffelpüree 320 kcal	Lasagne Bolognese dazu gem. Salat 550kcal	Pfirsich Maracujacreme ⁴ 75 kcal
Dienstag 30.07.2024	Karottencurry Cremesuppe 75 kcal	Putengeschnetztes mit Curryrahmsoße und Früchtereis 430 kcal	Apfelküchle in Vanille Soße mit gem. Kompott ⁴ 480 kcal	Putengeschnetztes mit Curryrahmsoße und Früchtereis 430 kcal	Kirschjoghurt ⁴ 75 kcal
Mittwoch 31.07.2024	Kalbscreme Suppe 75 kcal	Cordon Bleu mit Preiselbeeren und Kartoffel Gurkensalat ^{2,3,7,8} 510 kcal	Piltz Maultasche in Käsesoße mit Salatteller 480 kcal	Cordon Bleu mit Preiselbeeren und Kartoffel Gurkensalat ^{2,3,7,8} 510 kcal	Erdbeere Pudding ⁴ 75kcal
Donnerstag 01.08.2024	Nudel Suppe 75 kcal	Ofenfrischer Schweinebraten in Kümmelsoße mit Kartoffelknödel und Speckkrautsalat ^{2,3,7} 390 kcal	Vegetarisch gefüllte Zucchini auf Tomatensoße mit Kartoffelpüree 420 kcal	Ofenfrischer Schweinebraten in Kümmelsoße mit Kartoffelknödel und Speckkrautsalat ^{2,3,7} 390 kcal	Pfirsichkompott ⁴ 75 kcal
Freitag 02.08.2024	Kürbis Cremesuppe 75kcal	Seelachs in Zitronen-Buttersoße mit Salzkartoffeln und Sommergemüse 290 kcal	Heidelbeerdatsch mit gem. Kompott ⁴ 480 kcal	Seelachs in Zitronen-Buttersoße mit Salzkartoffeln und Sommergemüse 290 kcal	Schoko Pudding ⁴ 75kcal
Samstag 03.08.2024	Gemüsecreme-suppe 75 kcal	Pichelsteiner Eintopf mit Schweinefleisch u. Mischbrot/ Vollkornbrot 340 kcal	Eieromelette mit Rahmspinat und Kartoffelpüree 330 kcal	Pichelsteiner Eintopf mit Schweinefleisch u. Mischbrot/ Vollkornbrot 340 kcal	frisches Obst ⁵ 75 kcal
Sonntag 04.08.2024	Grießnocker-suppe ⁴ 75 kcal	Schweinerouladen in Rahmsoße mit Spätzlen und bunten Karotten 390 kcal ^{2,3,7}	Apfelmaultaschen in Vanillesoße dazu gem. Kompott ⁴ 380kcal	Schweinerouladen in Rahmsoße mit Spätzlen und bunten Karotten 390 kcal ^{2,3,7}	Kuchen 75 kcal

Änderungen bleiben der Küche vorbehalten!

Bei Fragen bezüglich Allergene können Sie sich jederzeit an unser Küchenteam wenden!

Kennzeichenverordnung: 1=mit Farbstoff; 2=Antioxidationsmittel; 3=mit Geschmacksverstärker; 4=mit Süßmittel; 5=gewachst; 6=Phenylalaninquelle; 7=Konservierungsmittel; 8=mit Phosphat