

Essen auf Rädern 22.07.2024 bis 28.07.2024

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

Name: _____		Plan-Nr.: 30			
	Suppe	Vollkost	Vegetarisch	Diabetiker	Dessert
Montag 22.07.2024	Karotten Cremesuppe 75 kcal	Griechische Hirtenrolle mit Kartoffelecken und Bohnengemüse 490 kcal	Sellerie Schnitzel mit Kartoffelpüree und Karottengemüse 480kcal	Griechische Hirtenrolle mit Kartoffelecken und Bohnengemüse 490 kcal	Bananen creme ⁴ 75kcal
Dienstag 23.07.2024	Erbsen Cremesuppe 75 kcal	Hähnchenschnitzel in Parmesanhülle mit Tomatenreis und Frühlingsgemüse 480 kcal ⁷	Vegetarisch gefüllte Paprikaschote auf Tomatensoße mit Kartoffelpüree 420 kcal	Hähnchenschnitzel in Parmesanhülle mit Tomatenreis und Frühlingsgemüse 480 kcal ⁷	Mandel Pudding ⁴ 75 kcal
Mittwoch 24.07.2024	Champignon Cremesuppe 75 kcal	Tortellini in Tomatengemüesoße mit Salatteller 340 kcal	Spinatstrudel in Käsesoße dazu kleinen Salat 345 kcal	Tortellini in Tomatengemüesoße mit Salatteller 340 kcal	rote Grütze mit Sahne ⁴ 75kcal
Donnerstag 25.07.2024	Nudel Suppe 75 kcal	Hackbraten in Rahmsoße mit Kartoffelpüree und Speckrosenkohl 490 kcal	Frühlingsrolle mit kleinen Salatteller 490 kcal	Hackbraten in Rahmsoße mit Kartoffelpüree und Speckrosenkohl 490 kcal	Zwetschgen- kompott ⁴ 75kcal
Freitag 26.07.2024	Königinnen Cremesuppe 75 kcal	Fischstäbchen mit Remouladensoße dazu Kartoffelsalat 480kcal ⁴	Apfelstrudel in Vanillesoße mit gem. Kompott ⁴ 430kcal	Fischstäbchen mit Remouladensoße dazu Kartoffelsalat 480kcal ⁴	Erdbeer- Pudding ⁴ 75 kcal
Samstag 27.07.2024	Gemüse- Cremesuppe 75 kcal	Schwammerlbrühe mit Serviettenknödel 490 kcal	Kartoffel-Gemüse-Pflanzerl mit Kräuterdip und kleinen Salat 350kcal	Schwammerlbrühe mit Serviettenknödel 490 kcal	frisches Obst ⁵ 75 kcal
Sonntag 28.07.2024	Grießnockerl Suppe 75 kcal	Putenroulade in Natursoße mit Rahmgemüse und Herzogin Kartoffeln 420 kcal	Quarkpfannkuchen in Vanillesoße dazu Kirschkompott ⁴ 380kcal	Putenroulade in Natursoße mit Rahmgemüse und Herzogin Kartoffeln 420 kcal	Kuchen ⁴ 75 kcal

Änderungen bleiben der Küche vorbehalten! Bei Allergene an das Küchenpersonal wenden!

Kennzeichenverordnung: 1=mit Farbstoff; 2=Antioxidationsmittel; 3=mit Geschmacksverstärker; 4=mit Süßmittel; 5=gewachst;

6=Phenylalaninquelle; 7=Konservierungsmittel; 8=mit Phosphat