



Menü 1

Menü 2

Vegetarisch

Dessert

ZS / All

ZS / All

ZS / All

ZS / All

Tag	Menü 1	Menü 2	Vegetarisch	Dessert
Montag 19. Februar 2018	Königsberger Klopse mit Kartoffeln und cremigen Gurkensalat	Gemüseintopf mit Mehrkornbrötchen	Vollkorn Hörnchennudeln mit Tomatenfrischkäsesoße dazu geriebener Käse	Götterspeise mit Vanillesoße
Dienstag 20. Februar 2018	Seelachsfilet in Tomatensoße mit Gemüsereis dazu Spitzkohlsalat mit Joghurtdressing	Kalbsbraten in Bratensoße dazu Bohnengemüse und Risoleekartoffeln	Griessbrei mit Sauerkirschen	Handobst
Mittwoch 21. Februar 2018	Geschnetzeltes "Züricher Art" mit Wildreis dazu Karotten-Apfelsalat	Cremige Kartoffelsuppe mit Frankfurter Würstchen	Spätzle mit Waldpilzragout	Erdbeeryoghurt
Donnerstag 22. Februar 2018	Frikadelle in Bratensoße mit Fingermöhren dazu Püree	Eier in Senfsoße dazu Kartoffeln und Gurkensalat süß-sauer	Kohlrabieintopf, Vollkornbrot	Schokopudding mit Vanillesoße
Freitag 23. Februar 2018	Putengeschnetzeltes in Gemüse-Kräutersoße dazu Kaisergemüse und Kartoffeln	Vollkorn Hörnchennudeln und Sc. Bolognese dazu Eisbergsalat mit Essig Öl	Germknödel mit Vanillesoße	Heidelbeerquark

Guten Appetit wünscht Euer Küchenteam.



Die Angaben zum Energiegehalt beziehen sich auf eine Portion. Wir verzichten bei der Herstellung der Speisen auf den Einsatz von Zusatzstoffen und Konservierungsmitteln.

Deklaration der Inhaltsstoffe: Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe sind keine Schadstoffe, Rückstände oder Nahrungsgifte. Sie werden bewusst zugesetzt und gesetzlich strengstens kontrolliert. Eine Informationsmappe mit der Legende liegt in der Einrichtung bereit.

Speiseplanung nach den Empfehlungen der DGE



Änderungen vorbehalten