



Menü 1

Menü 2

Vegetarisch

Dessert

ZS / All

ZS / All

ZS / All

ZS / All

Tag	Menü 1	Menü 2	Vegetarisch	Dessert
Montag 19. März 2018	Kartoffeleintopf mit Frankfurter Würstchen	Penne mit Käsesoße und Mais - Tomatengemüse	rotes Thai Curry an Langkornreis	Pflaumenkompott
Dienstag 20. März 2018	panierter Seelachs mit Meerrettichsoße dazu Fingermöhren und Risoleekartoffeln	Hähnchen süß - sauer mit Reis und Salat	Kaiserschmarrn mit Vanillesoße	Fruchtgelee
Mittwoch 21. März 2018	Kalbsblanquette mit Kartoffelpüree dazu Kaisergemüse	Gemüseintopf mit Hühnerfleisch und Mehrkornbrötchen	Salzkartoffeln mit Sauercream dazu Salat	Kirschjoghurt
Donnerstag 22. März 2018	gebratene Hähnchenbrust mit Geflügelsoße dazu Kohlrabi-Karottengemüse und	Spaghetti mit Carbonarasoße dazu Salat	Polentataler in Paprika-Rahmsoße und Mischgemüse	Ananaskompott
Freitag 23. März 2018	Putencevapcici in Tomatensauce Napoli dazu Gemüsereis	gedünstetes Lachsfilet dazu Rahmspinat und Kartoffeln	Curry aus Blumenkohl und roten Linsen dazu Couscous	Bananenquark

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