



Tag	1 Vollkost	2 Vegetarisch	3 leichte Vollkost/Diabetes
<b>Montag</b> 20.11.17	<b>Strassburger Gemüsecreme</b>	<b>Strassburger Gemüsecreme</b>	<b>Strassburger Gemüsecreme</b>
1.Kcal 796	<b>Schweineschnitzel "Chasseur" in Waldpilzsoße, Schwenkkartoffeln und gemischtes Gemüse</b>	<b>Spargel-Pilz-Ragout mit Gemüserreis</b>	<b>Hühnerfricasse "Prinzeß" mit Pilzen und Spargel Gemüsereis</b>
2.Kcal 737			
3.Kcal 638	<b>Creme " Surprise "</b>	<b>Creme " Surprise "</b>	<b>Diabetiker Dessert 11 . 12</b>
<b>Dienstag</b> 21.11.17	<b>Tomatencremesuppe</b>	<b>Tomatencremesuppe</b>	<b>Tomatencremesuppe</b>
1.Kcal 695	<b>Pikantes Wurstgulasch mit Paprika und Zwiebeln dazu Butternudeln</b>	<b>Tortellini in Käsesauce mit Salat</b>	<b>Hähnchenbrustfilet-Spieß in Salbeisauce, Kaisergemüse und Kartoffeln</b>
2.Kcal 765			
3.Kcal 681	<b>Pudding " Latte Macchiato"</b>	<b>Pudding " Latte Macchiato"</b>	<b>Diabetiker Dessert 11 . 12</b>
<b>Mittwoch</b> 22.11.17	<b>Tomatencremesuppe</b>	<b>Tomatencremesuppe</b>	<b>Tomatencremesuppe</b>
1.Kcal 755	<b>Kürbis-Kartoffeleintopf mit Rindfleischeinlage und frischer Minze</b>	<b>Spargelcremesuppe Milchreis mit Zimt und Zucker, Kompott</b>	<b>Spargelcremesuppe Schweinebraten "Calvados" mit Apfelsauce, Kohlrabi und Kartoffeln</b>
2.Kcal 678			
3.Kcal 686	<b>Schokoladenpudding</b>	<b>Schokoladenpudding</b>	<b>Diabetiker Dessert 11 . 12</b>
<b>Donnerstag</b> 23.11.17	<b>Frühlingssuppe</b>	<b>Frühlingssuppe</b>	<b>Frühlingssuppe</b>
1.Kcal 804	<b>Putengeschnetzeltes "MEXIKO" mit Kidneybohnen, Mais, Paprika und Backkartoffeln</b>	<b>Bandnudeln mit Paprika und Limette Salat</b>	<b>Gebratener Fleischkäse auf Möhren in Rahm mit Salzkartoffeln</b>
2.Kcal 781			
3.Kcal 693	<b>Obst</b>	<b>Obst</b>	<b>Diabetiker Dessert 11 . 12</b>
<b>Freitag</b> 24.11.17	<b>Karottencremesuppe</b>	<b>Karottencremesuppe</b>	<b>Karottencremesuppe</b>
1.Kcal 743	<b>Seelachsfilet in Kartoffelpanade mit hausgemachtem Kartoffelsalat</b>	<b>Gefüllte Kartoffeltaschen mit Kräuterquark, Salat</b>	<b>Pochiertes Rotbarschfilet mit Schnittlauchsauce, Broccoli und Salzkartoffeln</b>
2.Kcal 743			
3.Kcal 625	<b>Rote Grütze</b>	<b>Rote Grütze</b>	<b>Diabetiker Dessert 11 . 12</b>
<b>Samstag</b> 25.11.17	<b>Legierte Suppe</b>	<b>Legierte Suppe</b>	<b>Legierte Suppe</b>
1.Kcal 795	<b>Serbisches Reisfleisch mit Salat</b>	<b>Kohlrabisuppe mit vegtarischen Klößen</b>	<b>Kohlrabisuppe mit Mettbällchen</b>
2.Kcal 643			
3.Kcal 613	<b>Fruchtjoghurt</b>	<b>Fruchtjoghurt</b>	<b>Diabetiker Dessert 11 . 12</b>
<b>Sonntag</b> 26.11.17	<b>Kraftbrühe mit Einlage</b>	<b>Kraftbrühe mit Einlage</b>	<b>Kraftbrühe mit Einlage</b>
1.Kcal 859	<b>Rinderroulade "Hausfrauen Art" mit Petersilienkartoffeln und Leipziger Allerlei</b>	<b>Vegetarisches Wiener Schnitzel mit Gemüse und Salzkartoffeln</b>	<b>Rinderroulade "Hausfrauen Art" mit Petersilienkartoffeln und Leipziger Allerlei</b>
2.Kcal 866			
3.Kcal 859	<b>Dessertbecher Vanille</b>	<b>Dessertbecher Vanille</b>	<b>Diabetiker Dessert 11 . 12</b>

**Unser Küchenteam wünscht "Guten Appetit"**

**Kennzeichnungs-  
pflichtige**

1. mit Farbstoffen
2. mit Konservierungstoffen
3. mit Antioxidationsmitteln
4. mit Geschmacksverstärker
5. mit Schwefeldioxid

**Zusatzstoffe:**

6. mit Schwärzungsmittel
7. mit Phosphat
8. mit Milcheiweiß
9. koffeinhaltig

10. chininhaltig

11. mit Süßungsmittel
12. enthält eine Phenylalaninquelle /Aspartam)
13. gewachst
14. mit Taurin

**Generell werden in unserer Küche deklarationsfreie Lebensmittel verwendet**

Sonderkostformen und Unverträglichkeiten werden, soweit nicht anders möglich, immer von M3 abgeleitet.