



Tag	1 Vollkost	2 Vegetarisch	3 leichte Vollkost/Diabetes
Montag 27.11.17	Gemüse-Creme-Suppe Schweine-Mini-Haxe in Biersauce mit Bayrisch Kraut und Kartoffeln Dessert " Surprise"	Gemüse-Creme-Suppe Vegetarisches Gulasch nach Szegediner Art, mit Schwenkkartoffeln Dessert " Surprise"	Gemüse-Creme-Suppe Rinderhackfleischbällchen in Rahmsauce, Möhrengemüse und Karoffelbrei Diabetiker Dessert 11, 12
1.Kcal 846 2.Kcal 736 3.Kcal 664			
Dienstag 28.11.17	Kalbfleischcremesuppe Zigeunerragout vom Rind mit Spätzle und Bohnen Vanillepudding mit Saft	Cremsuppe Gefüllte überbackene Zucchini in Tomatensauce und bunten Nudeln Vanillepudding mit Saft	Kalbfleischcremesuppe Schweinesteak mit Rahmsauce, Sommergemüse und Salzkartoffeln Diabetiker Dessert 11, 12
1.Kcal 756 2.Kcal 746 3.Kcal 824			
Mittwoch 29.11.17	Kräuterrahmsuppe Cordon Bleu vom Schwein in Bratjus, Mischgemüse und Kartoffeln Erdbeerpudding	Kräuterrahmsuppe Brokkoli-Nuß-Ecke mit Buttersauce und Salzkartoffeln, Salatteller Erdbeerpudding	Kräuterrahmsuppe Gekochte Eier in leichter Senfsauce, Blattspinat und Salzkartoffeln Diabetiker Dessert 11, 12
1.Kcal 831 2.Kcal 715 3.Kcal 693			
Donnerstag 30.11.17	Nudelsuppe Westfälisches Schweinepfeffer mit Rosenkohl und Salzkartoffeln Obst	Nudelsuppe Makkaroni-Blumenkohl-Auflauf mit Ei und Käse überbacken dazu Tomatensoße Obst	Nudelsuppe Geflügelleber in Apfelsauce mit Erbsen und Kartoffelbrei Diabetiker Dessert 11, 12
1.Kcal 755 2.kcal 667 3.kcal 631			
Freitag 1.12.17	Tomatencremesuppe Gebratenes Rotbarschfilet auf Lauch-Rahm-Gemüse mit Kartoffeln Mandrin-Quarkspeise	Tomatencremesuppe gefüllte Eierkuchen und Kompott Mandrin-Quarkspeise	Tomatencremesuppe Pochiertes Seelachsfilet in Limonensauce Broccoligemüse und Kartoffeln Diabetiker Dessert 11, 12
1.kcal 670 2.kcal 756 3.kcal 670			
Samstag 2.12.17	Niedersächsischer Kartoffeleintopf mit Würstchen Joghurt mit Früchten	Gemüsesuppe mit Schupfnudeln Joghurt mit Früchten	Gemüsesuppe mit Rindfleisch Diabetiker Dessert 11, 12
1.kcal 799 2.kcal 618 3.kcal 646			
Sonntag 3.12.17	Hochzeitssuppe Schweinefilet in Rahmsauce, mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln Dessertbecher Rote Grütze	Hochzeitssuppe Broccoli-Pasta mit Basilikumsauce und Salat Dessertbecher Rote Grütze	Hochzeitssuppe Schweinefilet in Rahmsauce, mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln Diabetiker Dessert 11, 12
1.kcal 720 2.kcal 658 3.kcal 720			

Unser Küchenteam wünscht "Guten Appetit"

**Kennzeichnungs-
pflichtige
Zusatzstoffe:**

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

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.