



Tag	1 Vollkost	2 Vegetarisch	3 leichte Vollkost/Diabetes
Montag 12.3.18 1.Kcal 807 2.Kcal 767 3.Kcal 605	Straßburger Gemüsesuppe	Straßburger Gemüsesuppe	Straßburger Gemüsesuppe
	Gekochtes Rindfleisch mit Merrettichsauce, Kartoffeln und rote Beetesalat	vegt.Gemüse- Nudelauflauf mit Käsesauce	Hähnchenbrust" Toscana" mit Tomate und Mozzarella überbacken, Nudeln und Broccoli
	Creme " Surprise"	Creme " Surprise"	Diabetiker Dessert 11 , 12
Dienstag 13.3.18 1.kcal 739 2.Kcal 734 3.Kcal 642	Hähnchenschnitzel in Rahmsauce, Gemüseallerlei und Salzkartoffeln	Spargelcremesuppe Gebratene Grießschnitte mit warmen Früchten	Spargelcremesuppe " Falscher Hase " in Bratensoße , mit Blumenkohl und Salzkartoffeln
	Schokoladenpudding	Schokoladenpudding	Diabetiker Dessert 11 , 12
Mittwoch 14.3.18 1.kcal 775 2.Kcal 718 3.Kcal 750	Frühlingssuppe	Frühlingssupe	Frühlingssupe
	Leberragout "Berliner Art" mit Röstzwiebelkartoffelstampf	Sellerieschnitzel mit Buttersoße Tomaten-Zucchini-Gemüse Petersilienkartoffeln	Geflügelbratwurst auf Kohlrabi-Rahmgemüse und Kartoffelbrei
	Obst	Obst	Diabetiker Dessert 11 , 12
Donnerstag 15.3.18 1.kcal 834 2.Kcal 805 3.Kcal 738	Linseneintopf mit Rauchenden Nuß - Pudding	Tomatencremesuppe vegt. Hackfleischbällchen auf Gemüsenudeln und Tomatensauce Nuß - Pudding	Tomatencremesuppe Geschnetzeltes "Stroganoff" vom Rind mit Champignons, Salzkartoffeln und Prinzeßbohnen Diabetiker Dessert 11 , 12
Freitag 16.3.18 1.kcal 858 2.Kcal 821 3.Kcal 815	Geflügelcremesuppe	Vegetarische Cremesuppe	Geflügelcremesuppe
	Currywurst mit Backkartoffeln Fruchtgrütze V-Sauce	Tessiner Risotto mit Paprika, Champignons, Gemüse und Salat Fruchtgrütze V-Sauce	Schlemmerfilet mit Bordelaise, Gemüse und Salzkartoffeln Diabetiker Dessert 11 , 12
Samstag 17.3.18 1.kcal 816 2.Kcal 695 3.Kcal 713	MINISTRONE mit Rindfleisch Joghurt	Cremesuppe Germknödel mit Mohn und Kompott Joghurt	Kartoffelsuppe mit Würstchen Diabetiker Joghurt 11 , 12
Sonntag 18.3.18 1.kcal 738 2.Kcal 771 3.Kcal 726	Kraftbrühe mit Klößchen	Kraftbrühe mit Klößchen	Kraftbrühe mit Klößchen
	Poulardenbrust in Rahmsauce, Kaisergemüse und Schwenkkartoffeln	Gemüsestrudel mit Schnittlauchsauce und Salat	Poulardenbrust in Rahmsauce, Kaisergemüse und Schwenkkartoffeln
	Dessertbecher Zitrone	Dessertbecher Zitrone	Diabetiker Haselnuß

Unser Küchenteam wünscht "Guten Appetit"

**Kennzeichnungs-
pflichtige**

Zusatzstoffe:

1. mit Farbstoffen
2. mit Konservierungsstoffen
3. mit Antioxidationsmitteln
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 Phenylalaminquelle /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.