



Tag	1 Vollkost	2 Vegetarisch	3 leichte Vollkost/Diabetes
<b>Montag</b> 19.2.18 1.Kcal 796 2.Kcal 737 3.Kcal 638	Selleriecremesuppe Piccata Milanese von der Hähnchenbrust, geschmorten Tomaten und Nudeln Creme "Surprise"	Selleriecremesuppe Spinat-Dinkel-Plätzchen auf Gemüserisotto Creme "Surprise"	Selleriecremesuppe Königberger Klöße mit Kapernsauce, Kartoffeln und feinen Erbsen Diabetiker Dessert 11 , 12
<b>Dienstag</b> 20.2.18 1.Kcal 695 2.Kcal 765 3.Kcal 681	Spanischer " Weißer Bohneneintopf" mit Chorizo Nußpudding	Tomatencremesuppe Gemüsebratling in Rahmsauce mit Karottengemüse und Schwenkkartoffeln Nußpudding	Tomatencremesuppe Rinderschmorbraten in Jus, Leipziger Allerlei und Kartoffeln Diabetiker Dessert 11 , 12
<b>Mittwoch</b> 21.2.18 1.Kcal 755 2.Kcal 678 3.Kcal 686	Blumenkohlcremesuppe Rote Grützwurst mit Zwiebeln, Sauerkraut und Kartoffelbrei Waldbeerencreme	Blumenkohlcremesuppe Kaiserschmarrn mit Puderzucker und Kompott Waldbeerencreme	Blumenkohlcremesuppe Fricasse` vom Rind Kräuterrahm mit Salzkartoffeln und Kaisergemüse Diabetiker Dessert 11 , 12
<b>Donnerstag</b> 22.2.18 1.Kcal 804 2.Kcal 781 3.Kcal 693	Kraftbrühe "Gärtnerin" Deutsches Beefsteak in Bratenjus, mit Brechbohnen und Schwenkkartoffeln Obst	Kraftbrühe "Gärtnerin" Rigatoni "Arabiata" pikante Nudeln und Salat Obst	Kraftbrühe "Gärtnerin" Putenoberkeule in Bratenjus, Möhrengemüse und Schwenkkartoffeln Diabetiker Dessert 11 , 12
<b>Freitag</b> 23.2.18 1.Kcal 743 2.Kcal 743 3.Kcal 625	Geflügelcremesuppe Gebackenes Seelachsfilet mit Kartoffelsalat Panna Cotta	Cremsuppe Gebratener Schafskäse in Zwiebelsoße mit Blattspinat, Schwenkkartoffeln Panna Cotta	Geflügelcremesuppe Gedünstetes Hokifilet in grober Senfsauce, Kartoffeln und Sommergemüse Diabetiker Dessert 11 , 12
<b>Samstag</b> 24.2.18 1.Kcal 795 2.Kcal 643 3.Kcal 613	Oma´s Erbseneintopf mit Würstchen Fruchtjoghurt	Tomatencremesuppe mit vegetarischen Tortellini Fruchtjoghurt	Tomatencremesuppe mit Tortellini Diabetiker Dessert 11 , 12
<b>Sonntag</b> 25.2.18 1.Kcal 859 2.Kcal 866 3.Kcal 859	Kraftbrühe "Xavier" Gefüllter Schweinerückenbraten in Jus, Kartoffeln und Prinzeßbohnen Dessertbecher Schokolade	Kraftbrühe "Xavier" Vegetarische Canneloni in Tomatensauce Salat Dessertbecher Schokolade	Kraftbrühe "Xavier" Gefüllter Schweinerückenbraten in Jus, Kartoffeln und Prinzeßbohnen Diabetiker Schokolade

**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 Schwärzungsmitteln
7. mit Phosphat
8. mit Milcheiweiß
9. koffeinhaltig

10. chininhaltig

11. mit Süßungsmitteln
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.