



Tag	1 Vollkost	2 Vegetarisch	3 leichte Vollkost/Diabetes
Montag 23.4.18 1.Kcal 846 2.Kcal 736 3.Kcal 664	Gemüse-Creme-Suppe Cordon Bleu vom Schwein in Bratjus, Mischgemüse und Kartoffeln Dessert " Surprise"	Gemüse-Creme-Suppe Brokkoli-Nuß-Ecke mit Buttersauce und Salzkartoffeln, Salatteller Dessert " Surprise"	Gemüse-Creme-Suppe Gekochte Eier in leichter Senfsauce, Blattspinat und Salzkartoffeln Diabetiker Dessert 11, 12
Dienstag 24.4.18 1.Kcal 756 2.Kcal 746 3.Kcal 824	Kalbfleischcremesuppe Westfälisches Schweinepfeffer mit Rosenkohl und Salzkartoffeln Vanillepudding mit Saft	Cremesuppe Makkaroni-Blumenkohl-Auflauf mit Ei und Käse überbacken dazu Tomatensoße Vanillepudding mit Saft	Kalbfleischcremesuppe Geflügelleber in Apfelsauce mit Erbsen und Kartoffelbrei Diabetiker Dessert 11, 12
Mittwoch 25.4.18 1.Kcal 831 2.Kcal 715 3.Kcal 693	Kräuterrahmsuppe Schweine-Mini-Haxe in Biersauce mit Bayrisch Kraut und Kartoffeln Erdbeerpudding	Kräuterrahmsuppe Vegetarisches Gulasch nach Szegediner Art, mit Schwenkkartoffeln Erdbeerpudding	Kräuterrahmsuppe Rinderhackfleischbällchen in Rahmsauce, Möhrengemüse und Karoffelbrei Diabetiker Dessert 11, 12
Donnerstag 26.4.18 1.Kcal 755 2.kcal 667 3.kcal 631	Nudelsuppe Zigeunerragout vom Rind mit Spätzle und Bohnen Obst	Nudelsuppe Gefüllte überbackene Zucchini in Tomatensauce und bunten Nudeln Obst	Nudelsuppe Schweinesteak mit Rahmsauce, Sommergemüse und Salzkartoffeln Diabetiker Dessert 11, 12
Freitag 27.4.18 1.kcal 670 2.kcal 756 3.kcal 670	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
Samstag 28.4.18 1.kcal 799 2.kcal 618 3.kcal 646	Niedersächsischer Kartoffeleintopf mit Würstchen Joghurt mit Früchten	Gemüsesuppe mit Schupfnudeln Joghurt mit Früchten	Gemüsesuppe mit Rindfleisch Diabetiker Dessert 11, 12
Sonntag 29.4.18 1.kcal 720 2.kcal 658 3.kcal 720	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

Unser Küchenteam wünscht "Guten Appetit"

**Kennzeichnungs-
pflichtige
Zusatzstoffe:**

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

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

10. chininhaltig
11. mit Süßungsmitteln
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.