



Tag	1 Vollkost	2 Leichte Vollkost	3 leichte Vollkost/ Diabetes
Montag 8.10.18	Gemüsecreme Gefüllte Paprikaschote mit Tomatensauce und Butterreis	Gemüsecreme gefüllte Eierpfannkuchen mit Kompott	Gemüsecreme Hähnchensteak "Hawai" mit Kartoffeln und Möhrengemüse
1.Kcal 784			
2.Kcal 732			
3.Kcal 693	Creme Surprise	Creme Surprise	Diabetiker Dessert 11 , 12
Dienstag 9.10.18	Broccolicremesuppe Gyros vom Schwein mit Zwiebeln, Tzatziki ,Krautsalat und Tomatenreis	Broccolicremesuppe Kartoffel-Gemüse-Gratin mit Tomatensoße	Broccolicremesuppe Schweinerückenbraten in Jus, Sommergemüse und Kartoffeln
1.Kcal 756			
2.Kcal 738			
3.Kcal 763	Pudding " Latte Macchiato"	Pudding "Latte Macchiato"	Diabetiker Dessert 11 , 12
Mittwoch 10.10.18	Geflügelcreme Gemischter Braten in Sauce Robert mit Schwarzwurzeln und Salzkartoffeln	Vegetarische Cremesuppe Frische Champignon in Rahm mit Semmelknödel und Salat	Geflügelcreme Tomatenrahmgeschnetztes vom Geflügel mit Gemüsenudeln
1.Kcal 474			
2.Kcal 750			
3.Kcal 749	Rote Grütze	Rote Grütze	Diabetiker Dessert 11 , 12
Donnerstag 11.10.18	Nudelsuppe Grobe Rostbratwurst auf Sauerkraut mit Kartoffelbrei	Nudelsuppe Hausgemachte Kartoffelpuffer mit Apfelmuß	Nudelsuppe Rinderhacksteak in Bratensauce, grünen Bohnen und Salzkartoffeln
1.Kcal 807			
2.Kcal 836			
3.Kcal 667	Obst	Obst	Diabetiker Dessert 11 , 12
Freitag 12.10.18	Tomatencremesuppe Fischroulade in Schnittlauchsauce, Zucchini Gemüse und Kräuterkartoffeln	Tomatencremesuppe Tortellini mit Gemüsestreifen in Gorgonzolasauce mit Salatteller	Tomatencremesuppe Pochierte Forelle "blau" mit Kräuterkartoffeln und Salat
1.Kcal 735			
2.Kcal 847			
3.Kcal 713	Schokoladenpudding	Schokoladenpudding	Diabetiker Dessert 11 , 12
Samstag 13.10.18	Steckrübeneintopf mit Schweinefleisch	Gemüseintopf mit vegetarischen Klößchen	Gemüseintopf mit Reis und Rindfleisch
1.Kcal 826			
2.Kcal 750			
3.Kcal 732	Fruchtjoghurt	Fruchtjoghurt	Diabetiker Dessert 11 , 12
Sonntag 14.10.18	Krafbrühe mit Eierstich Geschmorter Rinderbraten nach Hausfrauart mit Kaisergemüse und Kartoffeln	Krafbrühe mit Eierstich Spinat-Dinkel-Knusper-Taler auf Tomatenconcassé mit Reis	Krafbrühe mit Eierstich Geschmorter Rinderbraten nach Hausfrauart mit Kaisergemüse und Kartoffeln
1.Kcal 682			
2.Kcal 670			
3.Kcal 651	Strudelpudding	Strudelpudding	Diabetiker Vanille

Unser Küchenteam wünscht "Guten Appetit"

Kennzeichnungs-
pflichtige
Zusatzstoffe:

1. mit Farbstoffen
2. mit Konservierungstoffen
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 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.