



Tag	1 Vollkost	2 Vegetarisch	3 leichte Vollkost/Diabetes
Montag 24.12.18 1.Kcal 846 2.Kcal 736 3.Kcal 664	Gemüse-Creme-Suppe Bockwürstchen mit Senf und Kartoffelsalat Dessert " Surprise"	Gemüse-Creme-Suppe Vegetarisches Zigeunergulasch mit Paprika und Nudeln Dessert " Surprise"	Gemüse-Creme-Suppe Rinderhackfleischbällchen in Rahmsauce, Möhrengemüse und Kartoffelbrei Dessert " Surprise"
Dienstag 25.12.18 1.Kcal 756 2.Kcal 746 3.Kcal 824	Nudelsuppe Gänsebrustbraten in Jus, Gewürzrotkohl und Kartoffelklöße Vanillepudding mit Saft	Nudelsuppe Gefüllte Zucchini in Tomatensauce Kartoffeln Vanillepudding mit Saft	Nudelsuppe Gänsebrustbraten in Jus, Kaisergemüse und Kartoffelklöße Diabetiker Dessert 11, 12
Mittwoch 26.12.18 1.Kcal 831 2.Kcal 715 3.Kcal 693	Kräuterrahmsuppe Schweinefilet in Rahmsauce, mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln Erdbeerpudding	Kräuterrahmsuppe Gemüseragout in Kräutersoße mit Nudeln und Salat Erdbeerpudding	Kräuterrahmsuppe Schweinefilet in Rahmsauce, mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln Diabetiker Dessert 11, 12
Donnerstag 27.12.18 1.Kcal 755 2.kcal 667 3.kcal 631	Möhrensuppe Szegediner Gulasch mit Sauerkraut, Salzkartoffeln Obst	Möhrensuppe Makkaroni-Blumenkohl-Auflauf mit Ei und Käse überbacken dazu Tomatensoße Obst	Möhrensuppe Gekochte Eier in Senfsauce mit Spinat und Kartoffeln Diabetiker Dessert 11, 12
Freitag 28.12.18 1.kcal 670 2.kcal 756 3.kcal 670	Tomatencremesuppe Gebratenes Rotbarschfilet auf Lauch-Rahm-Gemüse mit Kartoffeln Mandrinen-Quarkspeise	Tomatencremesuppe gefüllte Eierkuchen und Kompott Mandrinen-Quarkspeise	Tomatencremesuppe Pochiertes Seelachsfilet in Limonensauce Broccoligemüse und Reis Diabetiker Dessert 11, 12
Samstag 29.12.18 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 30.12.18 1.kcal 720 2.kcal 658 3.kcal 720	Hochzeitssuppe Putenbrustbraten in Rahmsauce, Erbsen - Möhrengemüse und Salzkartoffeln Dessertbecher Rote Grütze	Hochzeitssuppe Broccoli-Pasta mit Basilikumsauce und Salat Dessertbecher Rote Grütze	Hochzeitssuppe Putenbrustbraten in Rahmsauce, Erbsen - Möhrengemüse und Salzkartoffeln Diabetiker Dessert 11, 12

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.