



Tag	1 Vollkost	2 Vegetarisch	3 leichte Vollkost/Diabetes
<b>Montag</b> 24.12.18 1.Kcal 846 2.Kcal 736 3.Kcal 664	Gemüse-Creme-Suppe <b>Bockwürstchen</b> mit Senf und Kartoffelsalat Dessert " Surprise"	Gemüse-Creme-Suppe <b>Vegetarisches</b> Zigeunergulasch mit Paprika und Nudeln Dessert " Surprise"	Gemüse-Creme-Suppe <b>Rinderhackfleischbällchen in</b> Rahmsauce, Möhrengemüse und Kartoffelbrei Dessert " Surprise"
<b>Dienstag</b> 25.12.18 1.Kcal 756 2.Kcal 746 3.Kcal 824	Nudelsuppe <b>Gänsebrustbraten in Jus,</b> Gewürzrotkohl und Kartoffelklöße Vanillepudding mit Saft	Nudelsuppe <b>Gefüllte Zucchini</b> in Tomatensauce Kartoffeln Vanillepudding mit Saft	Nudelsuppe <b>Gänsebrustbraten in Jus,</b> Kaisergemüse und Kartoffelklöße Diabetiker Dessert 11, 12
<b>Mittwoch</b> 26.12.18 1.Kcal 831 2.Kcal 715 3.Kcal 693	Kräuterrahmsuppe <b>Schweinefilet in Rahmsauce,</b> mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln Erdbeerpudding	Kräuterrahmsuppe <b>Gemüseragout in Kräutersoße</b> mit Nudeln und Salat Erdbeerpudding	Kräuterrahmsuppe <b>Schweinefilet in Rahmsauce,</b> mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln Diabetiker Dessert 11, 12
<b>Donnerstag</b> 27.12.18 1.Kcal 755 2.kcal 667 3.kcal 631	Möhrensuppe <b>Szegediner Gulasch mit</b> Sauerkraut, Salzkartoffeln Obst	Möhrensuppe <b>Makkaroni-Blumenkohl-Auflauf</b> mit Ei und Käse überbacken dazu Tomatensoße Obst	Möhrensuppe <b>Gekochte Eier in Senfsauce</b> mit Spinat und Kartoffeln Diabetiker Dessert 11, 12
<b>Freitag</b> 28.12.18 1.kcal 670 2.kcal 756 3.kcal 670	Tomatencremesuppe <b>Gebratenes Rotbarschfilet</b> auf Lauch-Rahm-Gemüse mit Kartoffeln Mandrin-Quarkspeise	Tomatencremesuppe <b>gefüllte Eierkuchen</b> und Kompott Mandrin-Quarkspeise	Tomatencremesuppe <b>Pochiertes Seelachsfilet in</b> Limonensauce Broccoligemüse und Reis Diabetiker Dessert 11, 12
<b>Samstag</b> 29.12.18 1.kcal 799 2.kcal 618 3.kcal 646	<b>Niedersächsischer</b> <b>Kartoffeleintopf</b> mit Würstchen Joghurt mit Früchten	<b>Gemüsesuppe</b> mit Schupfnudeln Joghurt mit Früchten	<b>Gemüsesuppe</b> mit Rindfleisch Diabetiker Dessert 11, 12
<b>Sonntag</b> 30.12.18 1.kcal 720 2.kcal 658 3.kcal 720	Hochzeitssuppe <b>Putenbrustbraten in Rahmsauce,</b> Erbsen - Möhrengemüse und Salzkartoffeln Dessertbecher Rote Grütze	Hochzeitssuppe <b>Broccoli-Pasta</b> mit Basilikumsauce und Salat Dessertbecher Rote Grütze	Hochzeitssuppe <b>Putenbrustbraten in Rahmsauce,</b> Erbsen - Möhrengemüse 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.