



Speisekarte



Tag	1 Vollkost	2 Vegetarisch	3 leichte Vollkost/Diabetes
Montag 25.2.19 1.Kcal 807 2.Kcal 767 3.Kcal 605	Gemüsecremesuppe Hähnchencurry mit Ananas, Kaisergemüse und Reis Dessert "Surprise"	Gemüsecremesuppe Käse-Röstel mit Zwiebelsauce Butternudeln und Salat Dessert "Surprise"	Gemüsecremesuppe Fleischklöße " Jäger Art", Petersilienkartoffeln und Möhren Diabetiker Dessert 11 , 12
Dienstag 26.2.19 1.Kcal 739 2.Kcal 734 3.Kcal 642	Kräutercremesuppe Leberragout mit Äpfel und Zwiebeln, Kartoffelstampf Grießpudding mit Saft	Kräutercremesuppe Polenta Tasche "Florentiner Art" mit Tomatensauce und Nudeln, Salat Grießpudding mit Saft	Kräutercremesuppe Gebratene Hähnchenkeule mit Sommergemüse und Salzkartoffeln Diabetiker Dessert 11 , 12
Mittwoch 27.2.19 1.Kcal 775 2.Kcal 718 3.Kcal 750	Spargelcremesuppe Schnitzel in Champignonrahmsauce mit Mischgemüse und Salzkartoffeln Obst	Spargelcremesuppe Spaghetti mit vegetarischer Bolognese und Salat Obst	Spargelcremesuppe Rinderragout "Gärtnerin", mit Schwenkkartoffeln Obst
Donnerstag 28.2.19 1.Kcal 834 2.Kcal 805 3.Kcal 738	Nudelsuppe Herzhaftes Gulasch vom Schwein mit Gemüsewürfel und Salzkartoffeln Pfirsich-Aprikosen-Pudding	Nudelsuppe Gefüllte Ofenkartoffel mit Käse überbacken und Kräuterquark Pfirsich-Aprikosen-Pudding	Nudelsuppe Putenbrustbraten in Rahmsauce Erbsengemüse und Petersilienkartoffeln Diabetiker Dessert 11 , 12
Freitag 1.3.19 1.Kcal 858 2.Kcal 821 3.Kcal 815	Tomatensuppe Lachsfilet in Knusperpanade mit Buttersauce, Erbsen-Möhren und Karoffeln Fruchtgrütze	Tomatensuppe Eierragout mit Pilzen, Glacierten Möhren und Salzkartoffeln Fruchtgrütze	Tomatensuppe Fischragout mit Gemüse in Kräutersauce, Salzkartoffeln Diabetiker Dessert 11 , 12
Samstag 2.3.19 1.Kcal 816 2.Kcal 695 3.Kcal 713	Cremsuppe Bauernfrühstück mit Sauce und Gewürzgurke Joghurt	Möhreneintopf mit Tofu-Klößen Joghurt	Möhreneintopf mit Rindfleischeinlage Diabetiker Joghurt 11 , 12
Sonntag 3.3.19 1.Kcal 738 2.Kcal 771 3.Kcal 726	Kraftbrühe mit Einlage Kalbsragout mit Pilzen in Rahmsauce mit Bohnen und Kartoffeln Dessertbecher Schokolade	Kraftbrühe mit Einlage Hausgemachte Lasagne mit Firschkäse und Spinat, Salat Dessertbecher Schokolade	Kraftbrühe mit Einlage Kalbsragout mit Pilzen in Rahmsauce mit Bohnen und Kartoffeln Diabetiker Schokolade

Unser Küchenteam wünscht "Guten Appetit"

**Kennzeichnungs-
pflichtige**

1. mit Farbstoffen
2. mit Konservierungstoffen
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Geschmacksverstärker
5. mit Schwefeldioxid

Zusatzstoffe:

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.