



Speisekarte



Tag	1 Vollkost	2 Vegetarisch	3 leichte Vollkost/Diabetes
Montag 15.4.19 1.Kcal 807 2.Kcal 767 3.Kcal 605	Gemüsecremesuppe Marinierter Schweinebraten Zwiebel-Senfsauce, Bohnen und Kartoffeln Dessert "Surprise"	Gemüsecremesuppe Eieromlette mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Dessert "Surprise"	Gemüsecremesuppe Putenrollbraten in Rahmsauce, Erbsengemüse und Petersilienkartoffeln Diabetiker Dessert 11 , 12
Dienstag 16.4.19 1.Kcal 739 2.Kcal 734 3.Kcal 642	Kräutercremesuppe Schnitzel in Champignonrahmsauce mit Mischgemüse und Salzkartoffeln Grießpudding mit Saft	Kräutercremesuppe Spaghetti mit vegetarischer Bolognese und Salat Grießpudding mit Saft	Kräutercremesuppe Rinderragout "Gärtnerin", mit Schwenkkartoffeln Diabetiker Dessert 11 , 12
Mittwoch 17.4.19 1.Kcal 775 2.Kcal 718 3.Kcal 750	Spargelcremesuppe Geflügelgeschnetzeltes in Currysauce mit Risi-Bisi Obst	Spargelcremesuppe Käse-Röstel mit Zwiebelsauce, Nudeln und Salat Obst	Spargelcremesuppe Fleischklöße " Jäger Art", Petersilienkartoffeln und Möhren Diabetiker Dessert 11 , 12
Donnerstag 18.4.19 1.Kcal 834 2.Kcal 805 3.Kcal 738	Nudelsuppe Niedersächsischer Grünkohl mit Kohlwurst mit Kartoffeln " SaisonFinale " Pfirsich-Aprikosen-Pudding	Nudelsuppe Gefüllte Ofenkartoffel mit Käse überbacken und Kräuterquark Pfirsich-Aprikosen-Pudding	Nudelsuppe Gebratene Hähnchenkeule mit Sommergemüse und Salzkartoffeln Diabetiker Dessert 11 , 12
Freitag 19.4.19 1.Kcal 858 2.Kcal 821 3.Kcal 815	Tomatensuppe Gebackenes Fischfilet mit Karoffelsalat Fruchtgrütze	Tomatensuppe Eierragout mit Pilzen, Glacierten Möhren und Salzkartoffeln Fruchtgrütze	Tomatensuppe Fischragout mit Gemüse in Kräutersauce, Salzkartoffeln Diabetiker Dessert 11 , 12
Samstag 20.4.19 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 21.4.19 1.Kcal 738 2.Kcal 771 3.Kcal 726	Kraftbrühe mit Einlage Lammkeulenbraten in Kräutersoße, Bohngemüse und Salzkartoffeln Apfel-Zimt-Creme	Kraftbrühe mit Einlage Hausgemachte Lasagne mit Frischkäse und Spinat, Salat Dessertbecher Schokolade	Kraftbrühe mit Einlage Lammkeulenbraten in Kräutersoße, Bohngemüse und Salzkartoffeln Apfel-Zimt-Creme

Unser Küchenteam wünscht "Guten Appetit"

Kennzeichnungs-

1. mit Farbstoffen

6. mit Schwärzungsmittel

10. chininhaltig

pflichtige

2. mit Konservierungstoffen

7. mit Phosphat

11. mit Süßungsmittel

Zusatzstoffe:

3. mit Antioxidationsmittel

8. mit Milcheiweiß

12. enthält eine Phenylalaninquelle /Aspartam)

4. mit Geschmacksverstärker

9. koffeinhaltig

13. gewachst

5. mit Schwefeldioxid

14. mit Taurin

Generell werden in unserer Küche deklarationsfreie Lebensmittel verwendet

Sonderkostformen und Unverträglichkeiten werden, soweit nicht anders möglich, immer von M3 abgeleitet.