



Tag	1 Vollkost	2 Leichte Vollkost	3 leichte Vollkost/ Diabetes
<b>Montag</b> 22.4.19	Gemüsecreme <b>Kalbsragout mit Pilzen,</b> Pariser Karotten und Spätzle Creme Surprise	Gemüsecreme <b>gefüllte Eierpfannkuchen</b> mit Kompott Creme Surprise	Gemüsecreme <b>Kalbsragout mit Pilzen,</b> Pariser Karotten und Spätzle Creme Surprise
1.Kcal 784 2.Kcal 732 3.Kcal 693			
<b>Dienstag</b> 23.4.19	Broccolicremesuppe <b>Gyros vom Geflügel mit Zwiebeln,</b> Tzatziki ,Krautsalat und Tomatenreis Pudding " Latte Macchiato"	Broccolicremesuppe <b>Blumenkohl-Käse-Schnitte</b> mit Buttersauce , Kräuterpüree und Salat Pudding "Latte Macchiato"	Broccolicremesuppe <b>Schweinerückenbraten in Jus,</b> Sommergemüse und Kartoffeln Diabetiker Dessert 11 , 12
1.Kcal 756 2.Kcal 738 3.Kcal 763			
<b>Mittwoch</b> 24.4.19	Geflügelcreme <b>Gemischter Braten in Sauce Robert</b> mit Schwarzwurzeln und Salzkartoffeln Rote Grütze	Vegetarische Cremesuppe <b>Frische Champignon in Rahm</b> mit Semmelknödel und Salat Rote Grütze	Geflügelcreme <b>Gebratene Hähnchenbrust</b> mit Tomatensauce und Gemüsenudeln Diabetiker Dessert 11 , 12
1.Kcal 474 2.Kcal 750 3.Kcal 749			
<b>Donnerstag</b> 25.4.19	Nudelsuppe <b>Grobe Rostbratwurst</b> auf Sauerkraut mit Kartoffelbrei Obst	Nudelsuppe <b>Veg. Schnitzel mit Goudafüllung,</b> Kaisergemüse und Salzkartoffeln Obst	Nudelsuppe <b>Rinderhacksteak in Bratensauce,</b> grünen Bohnen und Salzkartoffeln Diabetiker Dessert 11 , 12
1.Kcal 807 2.Kcal 836 3.Kcal 667			
<b>Freitag</b> 26.4.19	Tomatencremesuppe <b>Fischroulade in Schnittlauchsauce,</b> Zucchini Gemüse und Kräuterkartoffeln Schokoladenpudding	Tomatencremesuppe <b>Tortellini mit Gemüsestreifen</b> in Gorgonzolasauce mit Salatteller Schokoladenpudding	Tomatencremesuppe <b>Pochierte Forelle "blau"</b> mit Kräuterkartoffeln und Salat Diabetiker Dessert 11 , 12
1.Kcal 735 2.Kcal 847 3.Kcal 713			
<b>Samstag</b> 27.4.19	<b>Steckrübeneintopf</b> mit Schweinefleisch Fruchtjoghurt	<b>Gemüseintopf</b> mit vegetarischen Klößchen Fruchtjoghurt	<b>Gemüseintopf</b> mit Reis und Rindfleisch Diabetiker Dessert 11 , 12
1.Kcal 826 2.Kcal 750 3.Kcal 732			
<b>Sonntag</b> 28.4.19	Krafbrühe mit Eierstich <b>Geschmorter Rinderbraten</b> nach Hausfrauart mit Kaisergemüse und Kartoffeln Diabetiker Vanille	Krafbrühe mit Eierstich <b>Spinat-Dinkel-Knusper-Taler</b> auf Tomatenconcassé mit Reis Diabetiker Vanille	Krafbrühe mit Eierstich <b>Geschmorter Rinderbraten</b> nach Hausfrauart mit Kaisergemüse und Kartoffeln Diabetiker Vanille
1.Kcal 682 2.Kcal 670 3.Kcal 651			

**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.