



Tag	1 Vollkost	2 Vegetarisch	3 leichte Vollkost/Diabetes
<b>Montag</b> 20.5.19 1.Kcal 846 2.Kcal 736 3.Kcal 664	Gemüse-Creme-Suppe <b>Cordon Bleu vom Schwein</b> in Bratjus, Mischgemüse und Kartoffeln Dessert " Surprise"	Gemüse-Creme-Suppe <b>Brokkoli-Nuß-Ecke mit</b> Buttersauce und Salzkartoffeln, Salatteller Dessert " Surprise"	Gemüse-Creme-Suppe <b>Gekochte Eier</b> in leichter Senfsauce, Blattspinat und Salzkartoffeln Diabetiker Dessert 11, 12
<b>Dienstag</b> 21.5.19 1.Kcal 756 2.Kcal 746 3.Kcal 824	Steckrübencreme <b>Westfälisches Schweinepfeffer</b> mit Rosenkohl und Salzkartoffeln Vanillepudding mit Saft	Steckrübencreme <b>Makaroni-Blumenkohl-Auflauf</b> mit Ei und Käse überbacken dazu Tomatensoße Vanillepudding mit Saft	Steckrübencreme <b>Geflügelleber in Apfelsauce</b> mit Erbsen und Kartoffelbrei Diabetiker Dessert 11, 12
<b>Mittwoch</b> 22.5.19 1.Kcal 831 2.Kcal 715 3.Kcal 693	Kräuterrahmsuppe <b>Schweine-Mini-Haxe in Biersauce</b> mit Bayrisch Kraut und Kartoffeln Erdbeerpudding	Kräuterrahmsuppe <b>Vegetarisches Gulasch</b> nach Szegediner Art, mit Schwenkkartoffeln Erdbeerpudding	Kräuterrahmsuppe <b>Rinderhackfleischbällchen in</b> Rahmsauce, Möhrengemüse und Karoffelbrei Diabetiker Dessert 11, 12
<b>Donnerstag</b> 23.5.19 1.Kcal 755 2.kcal 667 3.kcal 631	Nudelsuppe <b>Zigeunerragout vom Rind</b> mit Spätzle und Bohnen Obst	Nudelsuppe <b>Gefüllte überbackene Zucchini</b> in Tomatensauce und bunten Nudeln Obst	Nudelsuppe <b>Schweinesteak mit Rahmsauce,</b> Sommergemüse und Salzkartoffeln Diabetiker Dessert 11, 12
<b>Freitag</b> 24.5.19 1.kcal 670 2.kcal 756 3.kcal 670	Tomatencremesuppe <b>Gebratenes Rotbarschfilet</b> auf Lauch-Rahm-Gemüse mit Kartoffeln Mandrinen-Quarkspeise	Tomatencremesuppe <b>gefüllte Eierkuchen</b> und Kompott Mandrinen-Quarkspeise	Tomatencremesuppe <b>Pochiertes Seelachsfilet in</b> Limonensauce Broccoligemüse und Kartoffeln Diabetiker Dessert 11, 12
<b>Samstag</b> 25.5.19 1.kcal 799 2.kcal 618 3.kcal 646	<b>Niedersächsischer 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> 26.5.19 1.kcal 720 2.kcal 658 3.kcal 720	Hochzeitssuppe <b>Schweinefilet in Rahmsauce,</b> mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln Dessertbecher Rote Grütze	Hochzeitssuppe <b>Broccoli-Pasta</b> mit Basilikumsauce und Salat Dessertbecher Rote Grütze	Hochzeitssuppe <b>Schweinefilet in Rahmsauce,</b> mit Pariser Karotten 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.