



Speisekarte



Tag	1 Vollkost	2 Vegetarisch	3 leichte Vollkost/Diabetes
Montag 3.6.19 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 4.6.19 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 5.6.19 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 6.6.19 1.Kcal 834 2.Kcal 805 3.Kcal 738	Nudelsuppe Sauerbraten vom Rind mit Apfelrotkohl und Kartoffelklöße 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 7.6.19 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 8.6.19 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 9.6.19 1.Kcal 738 2.Kcal 771 3.Kcal 726	Hochzeitsuppe Deutscher Spargel mit Hollandaise, Schweinschnitzel und Kartoffeln Rhabarberkompott	Hochzeitsuppe Deutscher Spargel mit Hollandaise und Kartoffeln Rhabarberkompott	Hochzeitsuppe Deutscher Spargel mit Hollandaise, Hähnchensteak und Kartoffeln Rhabarberkompott

Unser Küchenteam wünscht "Guten Appetit"

**Kennzeichnungs-
pflichtige**

Zusatzstoffe:

1. mit Farbstoffen

2. mit Konservierungstoffen

3. mit Antioxidationsmittel

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.