



# Speisekarte



Tag	1 Vollkost	2 Vegetarisch	3 leichte Vollkost/Diabetes
<b>Montag</b> 30.9.19	<b>Selleriecremesuppe</b>	<b>Selleriecremesuppe</b>	<b>Selleriecremesuppe</b>
1.Kcal 796	<b>Piccata Milanese von der Hähnchenbrust, geschmorten Tomaten und Nudeln</b>	<b>Gemüsebratling in Rahmsauce mit Karottengemüse und Schwenkkartoffeln</b>	<b>Königberger Klöße mit Kapernsauce, Kartoffeln und feinen Erbsen</b>
2.Kcal 737			
3.Kcal 638	<b>Creme "Surprise"</b>	<b>Creme "Surprise"</b>	<b>Diabetiker Dessert 11 , 12</b>
<b>Dienstag</b> 1.10.19	<b>Russischer Eintopf "Bortsch"</b>	<b>Tomatencremesuppe</b>	<b>Tomatencremesuppe</b>
1.Kcal 695	<b>Rindfleisch</b>	<b>Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Käse überbacken</b>	<b>Rinderschmorbraten in Jus, Leipziger Allerlei und Kartoffeln</b>
2.Kcal 765	<b>Karamellpudding</b>	<b>Karamellpudding</b>	<b>Diabetiker Dessert 11 , 12</b>
3.Kcal 681			
<b>Mittwoch</b> 2.10.19	<b>Broccolicremesuppe</b>	<b>Broccolicremesuppe</b>	<b>Broccolicremesuppe</b>
1.Kcal 755	<b>Rote Grützwurst mit Zwiebeln, Sauerkraut und Kartoffelbrei</b>	<b>Kaiserschmarrn mit Puderzucker und Kompott</b>	<b>Fricasse` vom Rind Kräuterrahm mit Salzkartoffeln und Kaisergemüse</b>
2.Kcal 678			
3.Kcal 686	<b>Rote Grütze</b>	<b>Rote Grütze</b>	<b>Diabetiker Dessert 11 , 12</b>
<b>Donnerstag</b> 3.10.19	<b>Kraftbrühe "Gärtnerin"</b>	<b>Kraftbrühe "Gärtnerin"</b>	<b>Kraftbrühe "Gärtnerin"</b>
1.Kcal 804	<b>Deutsches Beefsteak in Bratenjus, mit Brechbohnen und Schwenkkartoffeln</b>	<b>Rigatoni "Arabiata" pikante Nudeln und Salat</b>	<b>Putenoberkeule in Bratenjus, Möhrengemüse und Schwenkkartoffeln</b>
2.Kcal 781			
3.Kcal 693	<b>Obst</b>	<b>Obst</b>	<b>Diabetiker Dessert 11 , 12</b>
<b>Freitag</b> 4.10.19	<b>Geflügelcremesuppe</b>	<b>Cremsuppe</b>	<b>Geflügelcremesuppe</b>
1.Kcal 743	<b>Gebackenes Seelachsfilet mit Kartoffelsalat</b>	<b>Kohlrabi-Käse-Schnitzel mit Tomatensoße und Kartoffeln</b>	<b>Gedünstetes Hokifilet in grober Senfsauce, Kartoffeln und Sommergemüse</b>
2.Kcal 743			
3.Kcal 625	<b>Panna Cotta</b>	<b>Panna Cotta</b>	<b>Diabetiker Dessert 11 , 12</b>
<b>Samstag</b> 5.10.19	<b>Oma´s Erbseneintopf mit Würstchen</b>	<b>Tomatencremesuppe mit vegetarischen Tortellini</b>	<b>Tomatencremesuppe mit Tortellini</b>
1.Kcal 795			
2.Kcal 643	<b>Fruchtjoghurt</b>	<b>Fruchtjoghurt</b>	<b>Diabetiker Dessert 11 , 12</b>
3.Kcal 613			
<b>Sonntag</b> 6.10.19	<b>Kraftbrühe "Xavier"</b>	<b>Kraftbrühe "Xavier"</b>	<b>Kraftbrühe "Xavier"</b>
1.Kcal 859	<b>Gefüllter Schweinerückenbraten in Jus, Kartoffeln und Prinzeßbohnen</b>	<b>Vegetarische Canneloni in Tomatensauce Salat</b>	<b>Gefüllter Schweinerückenbraten in Jus, Kartoffeln und Prinzeßbohnen</b>
2.Kcal 866			
3.Kcal 859	<b>Dessertbecher Schokolade</b>	<b>Dessertbecher Schokolade</b>	<b>Diabetiker Schokolade</b>

**Unser Küchenteam wünscht "Guten Appetit"**

**Kennzeichnungs-  
pflichtige**

1. mit Farbstoffen
2. mit Konservierungstoffen
3. mit Antioxidationsmitteln
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.

