

16. KW
Ostermontag

Speiseplan vom:

13.04.-19.04.2020

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Suppe	Rote Beete Suppe	Fadennudelsuppe	Gemüsecremesuppe	Zwiebelrahmsuppe	Kartoffelcremesuppe	Zum Eintopf Brot und Salat	Kraftbrühe mit Fleischklößchen
	70 M. Sel	90 Ei, Sel, G1	90 M. Sel	130 M. Sel	60 M. Sel	97.7 G1	70 Sel
Menü 1	Rahmschnitzel an Spargelgemüse dazu Butterkartoffeln	Gemüseauflauf mit Ei, Brokkoli, Blumenkohl, Möhren dazu ein mariniertes Putensteak und Sauce	Fruchtiges Chicken-Curry mit knackigem Gemüse dazu Vollkornreis	Schupfnudel Gemüsepfanne mit Tofu-Bratwurstscheiben und einem kleinen Salatbouquet	Gebratenes Lachsfilet mit Schwarzwurzelgemüse und Kräuter-Kartoffelpüree	Linseneintopf mit Wurzelgemüse und Bockwurst	Puten-Fleischkäse mit Kartoffelpüree dazu Sauerkraut
	ca 420 Ei, G1, M, Sel	ca 430 Ei	476 Sel	ca 660 G1, Ei, So	ca 380 F, M	383 G, G1, Sel, 15	342 15, M
Menü 2	Lambraten an Kartoffelklöße dazu Rotkohl	Rindergulasch mit Paprika und Rotwein geschmort dazu Rotkohl und Salzkartoffeln	Gegrillter Kräuter-Schweinenacken mit Kartoffelgratin, Bratensauce und Rosenkohl	Rinderbraten "Burgunder Art" mit Kartoffelklößen und Speckbohnen	Gemüse-Speck Quiche mit kleinem Beilagensalat	Rührei mit Salzkartoffeln und Rahmspinat	fruchtiges Fischcurry aus Lachs und Seelachs mit einer Möhren- Apfel-Currysauce dazu Reis und Blattsalat
	ca 480 Sel, Sen, 5, 6	ca 400 G1, M	ca 420 M, G1	ca 650 Ei, M, G1	ca 400 G1, Ei	ca 393 Ei, M	ca 495 F, G, M
Vegimenu	Quiche Lorraine mit Lauch dazu einen Sahne-Quark- Dip	Vollkorn-Schmarren mit Blumenkohlröschen und Kürbis	Auberginen-Ragout mit Lauchzwiebeln, Linsen-Pasta dazu Rauke-Salat	Vollkorn Penne mit Porree roter Beete und Ziegenkäse	Gegrillte Zucchini mit Kichererbsen, Tomaten und Paprika dazu Korinderkartoffeln und Sesam Dip	Linseneintopf mit Wurzelgemüse	3 St. Gemüseaultaschen mit einer Kräutersauce
	ca 640 Ei, G1, M, Sel	ca 450 G1, M, Ei, Sen	ca 460 G1, Ei	ca 760 G1, M	ca 750 G1, M, Ei	168 G, G1, Sel	ca 290 G1, M, G1, Sel
Passierte Kost	Lambraten an Püree Sauce und Rotkohl	Rindergulasch mit Paprika und Rotwein geschmort dazu Rotkohl und Püree	Gegrillter Kräuter-Schweinenacken mit Rosenkohl dazu Püree und Sauce	Rinderbraten "Burgunder Art" mit Speckbohnen Püree und Sauce	Gebratenes Lachsfilet mit Schwarzwurzelgemüse Püree und Sauce	Linseneintopf mit Bockwurst dazu Püree und Sauce	Puten-Fleischkäse mit Sauerkraut dazu Püree und Sauce
	ca 500 Sel, Sen, 5, 6	ca 370 Ei, G1, M	ca. 460 G1 - M	ca 420 Ei, M, G1	ca 360 F, M	449 G, G1, Sel, 15	401 15, M
Dessert	Vanillecreme mit Himbeersaft	Pfirsichkompott	Kirschquark	Moccapudding mit Sahne	Frisches Obst/ Fruchtmus	Fruchtjoghurt	Schokomousse
	150 1, 5 - M	37 5	114 5 - M	120 5 - M	40 / 46 5	105 5 - M	265 5 - M

Inhaltsstoffe:

G=Getreide M=Milch Ei=Ei So=Soja Sel=Sellerie Sen=Senf Ses=Sesam Er=Erdnüsse N=Schalenfrüchte K=Krebstiere F=Fisch Su=Schwefeldioxid L=Lupine W=Weichtiere
1)Farbstoff 4)Geschmacksverstärker 5)Süßungsmittel 6) Säuerungsmittel 15)Nitropökelsalz G1=Weizen G2=Roggen G3=Gerste G4=Hafer N1=Mandel N2=Haselnuss N3=Walnuss

Beirat: _____