



12. KW

Speiseplan vom:

18.03.-22.03.2019

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Suppe	Brokkolicremesuppe	Geröstete Grießsuppe	Rinderkraftbrühe mit Reismudeln	Gemüserahmsuppe	Rieblesuppe
Inhaltsstoffe	M,Sel	G1,Sel,Ei	Ei,G1,Sel	M,Sel	Sel,M
Hausgemacht - gut bürgerlich	Italienische Lasagne mit Käsebechamel überbacken dazu einen Salat 	Hausgemachter Hackbraten mit Kartoffelpüree dazu Erbsen und Möhren Gemüse 	Rheinisches Schnibbelbohngemüse "Bürgerlich" dazu Wiener Würstchen 	Gebratene Hähnchenkeule "Andalusische Art" mit mediterranem Gemüse dazu Pommes Frites 	Bergisches Rahmgeschnetzeltes vom Hähnchen mit Bratkartoffeln und Kräuterquark dazu einen kleinen Blattsalat mit Vinaigrette Dressing
Kcal / Inhaltsstoffe	680/Sen,G1,Ei	720/M,G1	529/G1	650/M,G1	690,M,G1
Aus Topf und Pfanne	Knusprige Steinofenpizza mit Tomaten und Salami mit Käse überbacken dazu einen Salat 	Hähnchenbrust "Teriyaki" in Chilli-Sesamsud dazu Sprossengemüse mit Pilzen und Basamtireis 	Hausgemachte Cevapcici mit Ajvar dazu Krautsalat und Pommes Frites 	Feuriges Puszta Schnitzel vom Schwein mit pikanter Paprika-Zwiebelsauce dazu Balkangemüse und Röstiecken 	Seelachsfilet unter der Senf-Zwiebelkruste mit Frühlings Schmor Gemüse und Salzkartoffeln
Kcal / Inhaltsstoffe	590/G1	740/G1,Ei,Sen	720/G1,M	710/M,Ei	690/M,F
Vegetarisches Menü	Zucchini-Kichererbsencurry mit Zwiebeln und Paprika geschmort dazu Minz-Joghurt-Dip und gebratenen Vollkornreis 	Vollkornpasta "Arabiata" Pennenudeln mit pikantem Grillgemüsesugo dazu Mozzarellakäse und Kräutergremolata 	Hausgemachter Kartoffel-Spinatauflauf in leichter Käsebechamelsauce dazu frischer Tomatensalat mit roten Zwiebeln und Petersilie 	Frischer Blumenkohl mit Käse überbacken und Schnittlauchsauc dazu Salzkartoffeln 	Omas Zwetschgenpfannekuchen mit Vanillequark und Zimt und Zucker
Kcal / Inhaltsstoffe	480/M	640/G1,M,Ei	610/M,G1,Ei	670/G1,M	640/M,Ei,G1,Sel
Dessert	Haselnusspudding mit Sahne	Rote Grütze mit Vanillesauce	Orangenquark	Grießpudding mit Pflaumen	Schokoladenpudding mit Sahnesauce
Inhaltsstoffe	M,N2,9	1,9,Ei,M	9,M	9	9,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 G1=Weizen G2=Roggen G3=Gerste G4=Hafer
 1=Farbstoffe 3=Antioxidationsmittel 4=Geschmacksverstärker 5=geschwefelt 6=geschwärzt 8=Phosphat 9=Süßungsmittel 15= Nitropökelsalz 18=Milcheiweiß N1=Mandel N2=Haselnuss N3= Walnuss