

Menükarte

21.10.2024-27.10.2024

	Mittagessen	Abendessen
Montag	<p>620 kcal Zusatzstoffe: - Allergene: A1 G</p> <p style="text-align: center;">Tagessuppe Hähnchenhappen Currysoße Gemüsereis Dessert ^{1,4,12}</p>	<p>140 kcal Zusatzstoffe: - Allergene: J</p> <p style="text-align: center;">Tee – Kaffee Leberwurstplatte Gemischter Aufschnitt _{1, 2, 3, 12, 16}</p>
Dienstag	<p>610 kcal Zusatzstoffe: 1 Allergene: A1 L</p> <p style="text-align: center;">Tagessuppe Gemüselasagne Tomatensoße Dessert ^{1,4,12}</p>	<p>260 kcal Zusatzstoffe: - Allergene: A1 C G</p> <p style="text-align: center;">Tee – Kaffee Armer Ritter Gemischter Aufschnitt _{1, 2, 3, 12, 16}</p>
Mittwoch	<p>580 kcal Zusatzstoffe: - Allergene: G</p> <p style="text-align: center;">Tagessuppe Milchreis mit Kirschkompott Zimt/Zucker Dessert ^{1,4,12}</p>	<p>220 kcal Zusatzstoffe: - Allergene: D</p> <p style="text-align: center;">Tee – Kaffee Fisch Gemischter Aufschnitt _{1, 2, 3, 12, 16}</p>
Donnerstag	<p>690 kcal Zusatzstoffe: 1 2 Allergene: A1 C G I J</p> <p style="text-align: center;">Tagessuppe Frikadelle, Soße Rahmkohlrabi Salzkartoffeln Dessert ^{1,4,12}</p>	<p>150 kcal Zusatzstoffe: - Allergene: G</p> <p style="text-align: center;">Tee-Kaffee Quarkspeise Gemischter Aufschnitt _{1, 2, 3, 12, 16}</p>
Freitag	<p>720 kcal Zusatzstoff: 1 Allergene: D G I</p> <p style="text-align: center;">Tagessuppe Rheinischer Heringsstipp Röstkartoffeln Dessert ^{1,4,12}</p>	<p>160 kcal Zusatzstoffe: 1 2 Allergene: A1 J</p> <p style="text-align: center;">Tee-Kaffee Fleischwurst mit Silberzwiebeln Gemischter Aufschnitt _{1, 2, 3, 12, 16}</p>
Samstag	<p>550 / 400 kcal Zusatzstoffe: 3 Allergene: A1 A3 I/I</p> <p style="text-align: center;">Graupensuppe mit Einlage oder: Kraftbrühe Dessert</p>	<p>250 kcal Zusatzstoffe: 1 2 Allergene: A1 C G</p> <p style="text-align: center;">Tee – Kaffee Gebackener Camembert mit Preiselbeeren Gemischter Aufschnitt _{1, 2, 3, 12, 16}</p>
Sonntag	<p>680 kcal Zusatzstoffe: 3 Allergene: A1 G J</p> <p style="text-align: center;">Tagessuppe Sauerbratengulasch Apfelkompott Spätzle Dessert</p>	<p>190 kcal Zusatzstoffe: - Allergene: A2 G</p> <p style="text-align: center;">Tee – Kaffee Pumpernickel-Taler mit Bresso Gemischter Aufschnitt</p>

Änderungen vorbehalten!

Auf Wunsch bereiten wir für Sie leichte Vollkosten, Diätküche jeglicher Art und vegetarische Gerichte zu.

1.) Konservierungsstoff 2.) Antioxidationsmittel 3.) Geschmacksverstärker 4.) Süßungsmittel 5.) Süßungsmittel 6,7,8,9.) mit einer Zuckerart u. Süßungsmittel 10.) Enthält eine Phenylalaminquelle 12.) Farbstoff (Beta Carotin) 13.) Geschwefelt 14.) Gewachst 15.) Geschwärzt 16.) Phosphat 17.) Milchpulver 18.) Molkenpulver 19.) Milcheiweis 98.) Das Produkt enthält keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe

*aus Separatorenfleisch

Mögliche Allergene entnehmen Sie bitte der beiliegenden Liste

Menükarte vom 21.10.-27.10.2023

	Alternative I.	Alternative II.
		Zusatzstoffe: 10 Allergene: G
Montag	<p>Tagessuppe</p> <p align="center">Bechamelkartoffeln mit Gemüse 550 kcal</p> <p>Zusatzstoffe: Allergene: A1 G I</p>	<p>Milchreis 420 kcal</p>
Dienstag	<p>Tagessuppe</p> <p align="center">Wirsing bürgerlich Panierter Bauch 650 kcal</p> <p>Zusatzstoffe: Allergene: A1 C J</p>	<p>Milchreis "</p>
Mittwoch	<p>Tagessuppe</p> <p align="center">Bohnensuppe mit Einlage 500 kcal</p> <p>Zusatzstoffe: 3 Allergene: E3 I</p>	<p>Milchreis "</p>
Donnerstag	<p>Tagessuppe</p> <p align="center">Gefüllte Paprikaschote Soße Kartoffeln 610 kcal</p> <p>Zusatzstoffe: 2 Allergene: A1 C G</p>	<p>Milchreis "</p>
Freitag	<p>Tagessuppe</p> <p align="center">Schupfnudeln mit Blattspinat Soße 610 kcal</p> <p>Zusatzstoffe Allergene: A1 G</p>	<p>Milchreis "</p>
Samstag	<p align="center">Pfannkuchen mit Heidelbeeren 450 kcal</p> <p>Zusatzstoffe: 1,2 Allergene: A1 C</p>	<p>Milchreis "</p>
Sonntag	<p>Tagessuppe</p> <p align="center">Cordon Bleu Soße Kartoffeln Salat 680 kcal</p> <p>Zusatzstoffe 1 Allergene: A1 C G</p>	<p>Milchreis "</p>