


*Wir wünschen Ihnen guten Appetit!*

Änderungen vorbehalten, Wünsche werden berücksichtigt. Bitte mit der Küche in Verbindung setzen

	Suppe	Dessert	Mittagessen Die kcal Angabe bezieht sich auf eine Portion die Portionsgrößen stehen im individuellen Ernährungsplan				Kaffee	Allergene die in Speisen enthalten sein können	
				Menü 1	Kcal Port.	Menü 2			Kcal Port.
<b>Montag</b> <b>21.10.</b>	Tages-Suppe 2.	Waldfrucht-joghurt 2.	120	Gebratenes Hähnchenschnitzel, Rahmblumenkohl und Salzkartoffeln <b>2.13.</b>	200 180 70 30	Gefüllte Kartoffeltasche auf Schmortgemüse 2.	300 70 30	200	1.Glutenhaltige Getreide s. Aushang 2.Milch / Milcherzeugnisse
<b>Dienstag</b> <b>22.10.</b>		Karamell-pudding 2.	120	Frischer Möhre Eintopf mit Bauchfleisch <b>1.2.10.</b>	500	Tofu geschneitztes mit Reis und Balkangemüse <b>2.10.</b>	300	200	3.Krebstiere / Erzeugnisse 4.Fisch / Fischerzeugnisse
<b>Mittwoch</b> <b>23.10.</b>	Tages-Suppe	Pflaumen-Kompott 2.	120	Hausgemachte Frikadelle an einer Zwiebel-Estragonsoße, Bohnengemüse und Kartoffelrösti <b>2.7.9.</b>	210 75 30	Spinatknödel an einer Käse-Sahnesoße <b>1.2.6.7.</b>	96 70 180 30	200	5.Weich / Weicherzeugnisse 6.Eier / Eierzeugnisse 7.Senf / Senferzeugnisse
<b>Donnerstag</b> <b>24.10.</b>	Tages-Suppe 2.	Quarkspeise 2.	120	Gebratener Leberkäse an Bayrisch-Kraut und Kartoffelpüree <b>1.2.6.7.13.</b>	300 142 30	Kaiserschmarren mit Apfelmus <b>1.6.10.</b>	300 70 30	200	8.Sesamsamen / Sesamerzeugnisse 9.Soja / Sojaerzeugnisse 10.Sellerie / Sellerieerzeugnisse 11.Schalenfrüchte
<b>Freitag</b> <b>25.10.</b>	Tages-Suppe	Milchpudding Butterkeks <b>2.1.6.</b>	120	Gebratenes Rotbarschfilet an einer Weißweinsauce, Salzkartoffeln und einen Salatteller <b>1.4.7.10.</b>	200 48 175 30	Spiralnudeln mit frischem Gemüse und einer Pikanten Soße <b>1.2.6.7.</b>	417 70 180 30	200	12.Erdnüsse / Erdnusserzeugnisse 13.Schwefeldioxid und Sulfit 14.Lupinen / Lupinenerzeugnisse
<b>Samstag</b> <b>26.10.</b>		Pfirsich-joghurt 2.	120	Linseneintopf mit Rauchfleisch <b>7.10.13.</b>	500	Kartoffel-Gemüseauflauf mit Käse überbacken <b>2.10.</b>	400 20	200	
<b>Sonntag</b> <b>27.10.</b>	Tages-Suppe	Pannacotta mit Fruchtsoße 2.	120	Gekochtes Rindfleisch mit einer feinen Meerrettichsoße, Salzkartoffeln und Rote-Betesalat <b>1.7.10.14.</b>	300 111 30	Gemüsebratling mit Salzkartoffeln und Erbsen-Möhren <b>1.2.10.</b>	150 70 180 30	200	

Aus gesundheitlichen Aspekten wird in unserer Küche nur mit Jodsalz gekocht.  
Bei Bedarf reichen wir Früh- und Nachtmahzeiten (Brote, Obst, Joghurt, Aufbaukost, Milchsuppen).  
Menüs werden mundgerecht, passiert oder als Fingerfood nach Bedarf gereicht.

Wir verwenden keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe.