

Ihr Speiseplan vom 16.01.-22.01.2018

DORFF-KÜCHE

	Menü 1	Menü 2 (Vegetarisch)	Menü 3	Salatteller	muslimische Kost
Di.	Leberkäse (Schwein) mit Rahmsoße, Wirsing in Rahm und Salzkartoffeln 2,3,4,G,M,Sn,S 946 kcal = Apfelmus-Erdbeere = 3	Vegetarisches Tofu-Geschnetzeltes mit Salzkartoffeln G,Sb,M,S 674 kcal = Apfelmus-Erdbeere = 3	Paniertes Seelachsfilet mit Estragonsoße, Salzkartoffeln und Salat G,M,F,Ei,S,Sn 792 kcal = Apfelmus-Erdbeere = 3	Salatteller mit French Dressing und Chicken Crossies G,Ei,M,Sn 398 kcal = Apfelmus-Erdbeere = 3	Paniertes Seelachsfilet mit Estragonsoße, Salzkartoffeln und Salat G,M,F,Ei,S,Sn 792 kcal = Apfelmus-Erdbeere = 3
Mi.	Kesselgulasch (Rind), Brötchen G,Se,Sn 399 kcal = Wackelpudding =	Makkaroni mit Käse-Gemüse-Sahnesoße 1,G,M,S 579 kcal = Wackelpudding =	Schnitzel Toscana (Schwein) mit Tomaten-Wurzelgemüse-Paprikasoße und Salzkartoffeln G,Ei,M,S 605 kcal = Wackelpudding =	Salatteller mit Thousand Island Dressing und Mini Frühlingsröllchen Ei,M,G,Sb,Sn 360 kcal = Wackelpudding =	Kesselgulasch (Rind), Brötchen G,Se,Sn 399 kcal = Wackelpudding =
Do.	Hähnchenbrust mit Zitronen-Buttersoße, Gnocchi und Salatbeilage Ei,G,M,S 1192 kcal = Fruchtquarkspeise = M	Kohlroulade gefüllt mit Zwiebeln, Dinkel und Weißkohl mit Rahmsoße und Salzkartoffeln G,Ei,Sb,S,Sn,M 593 kcal = Dessert = M	Spaghetti Mailänder Art (Schwein) mit Salamiwürfel 2,3,G,S 1167 kcal = Fruchtquarkspeise = M	Salatteller mit Italienischem Dressing und Parmaschinken (Schwein) 2,Ei,M,S,Sb 416 kcal = Fruchtquarkspeise = M	Hähnchenbrust mit Zitronen-Buttersoße, Gnocchi und Salatbeilage Ei,G,M,S 1156 kcal = Dessert = M
Fr.	Hoki-Naturfilet mit Rahmspinat Salzkartoffeln G,M,F,S 790 kcal = Sahnejoghurt = M	Gemüsestrudel mit Petersiliensoße und Salzkartoffeln Ei,G,M,S 895 kcal = Sahnejoghurt = M	Putenbrustfrikassee mit Wurzelgemüse und Salzkartoffeln G,M,S 596 kcal = Sahnejoghurt =	Salatteller mit American Dressing und Putenbruststreifen Ei,M,Sn 480 kcal = Sahnejoghurt = M	Gemüsestrudel mit Petersiliensoße und Salzkartoffeln Ei,G,M,S 895 kcal = Sahnejoghurt = M
Sa	Tomatencremesuppe mit Wurstscheiben (Schwein), Brötchen G,S,M,Se 408 kcal = Mandarine =	3 St. Semmelknödel mit Waldpilz-Sahneragout M,G,Ei,S 640 kcal = Mandarine =	Ochschwanzsuppe (Rind) mit Brötchen G,M,S,Sn,Se 671 kcal = Mandarine =	Salatteller mit Balsamicodressing und gebeiztem Lachs 1,3,F 325 kcal = Mandarine =	Ochschwanzsuppe (Rind) mit Brötchen G,M,S,Sn,Se 671 kcal = Mandarine =
So	Paniertes Putenschnitzel mit Rahmsoße, Kaisergemüse und Salzkartoffeln G,M,S,Ei 765 kcal = Schokopudding-Vanillesoße =M,1	10 Falafelbällchen mit Kräuterdip, Gemüserais G,M,S,Sn 726 kcal = Schokopudding-Vanillesoße =M,1	Schweinefilet in Rahmsoße mit Kaisergemüse und Salzkartoffeln Sn,G,S,M 663 kcal = Schokopudding-Vanillesoße =1,M	Salatteller mit Kräuterdressing und kleinen Geflügelspießchen Sb,M,S 362 kcal = Schokopudding-Vanillesoße =M,1	Paniertes Putenschnitzel mit Rahmsoße, Kaisergemüse und Salzkartoffeln G,M,S,Ei 765 kcal = Schokopudding-Vanillesoße =M,1
Mo	Hörnchennudeln mit Pastasoße mediterran (Vegan) (Tomaten,Zucchini,Oliven) G,M,S, 1276 kcal = Fruchtojoghurt = M	Rote Linsensuppe mit Brötchen G,S,2,Se 676 kcal = Fruchtojoghurt = M	Kasseler (Schwein) in Rahmsoße Pariser Karotten und Salzkartoffeln G,M,S,Sn,2,3 804 kcal = Fruchtojoghurt = M	Salatteller mit Joghurdressing und Brie Snack Ei,M,Sn 537 kcal = Fruchtojoghurt = M	Hörnchennudeln mit Pastasoße mediterran (Vegan) (Tomaten,Zucchini,Oliven) G,M,S,Sn 1276 kcal = Fruchtojoghurt = M

Zusatzstoffe: 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoffe, 3 Antioxidationsmittel, 4 Phosphat, 5 Süßungsmittel

Allergene: G enthält glutenhaltiges Getreide Weizen, K enthält Krebstiere, Ei enthält Eier, F enthält Fisch, E enthält Erdnüsse/Pistazien, Sb enthält Soja, M enthält Milch, Sf enthält Schalenfrüchte, S enthält Sellerie, Sn enthält Senf, Se enthält Sesamsamen, Sd enthält Schwefeldioxid u. Sulfite, Lp enthält Lupinen, W enthält Weichtiere

Änderungen vorbehalten !