

Tag	Menü 1	Menü 2
<b>Mo., 22.04.</b>	Blumenkohlcremesuppe <sup>d,j,t</sup> Schweinehacksteak <sup>b,ba,t,u</sup> Bratensauce <sup>12,b,ba,w</sup> Frisches Kohlrabigemüse <sup>ba,d,j</sup> Salzkartoffeln <sup>13,w</sup> Sahnepudding <sup>d,j</sup> 638 kcal	Blumenkohlcremesuppe <sup>d,j,t</sup> Sojaragout "Stroganoff" <sup>d,i,j,u</sup> Bandnudeln <sup>b,ba,d,f,j</sup> Rote Bete Salat <sup>f</sup> Sahnepudding <sup>d,j</sup> 564 kcal
<b>Di., 23.04.</b>	Rinderkraftbrühe <sup>b,ba,f,t</sup> Spießbraten Curry-Zwiebelsauce Steckrübengemüse Röstkartoffeln mit Speck <sup>1,2</sup> Fruchtjoghurt <sup>d,j</sup> 596 kcal	Rinderkraftbrühe <sup>b,ba,f,t</sup> Kartoffelsuppe mit Rahm <sup>1,2,d,j,w</sup> Siedewurst <sup>1,2,19,d,j</sup> Fruchtjoghurt <sup>d,j</sup> 783 kcal
<b>Mi., 24.04.</b>	Geflügelcremesuppe <sup>2,ba,d,j</sup> Thüringer Rostbratwurst <sup>16,t,u</sup> Weinsauerkraut <sup>2,w</sup> Kartoffelpüree <sup>2,d,j</sup> Vanillepudding mit Mandelsahne <sup>d,j,k,l</sup> 710 kcal	Geflügelcremesuppe <sup>2,ba,d,j</sup> Tortelloni <sup>b,ba,d,f,j</sup> Gorgonzola -Käsesauce <sup>b,ba,d,j</sup> Salatteller <sup>d,j</sup> Vanillepudding mit Mandelsahne <sup>d,j,k,l</sup> 683 kcal
<b>Do., 25.04.</b>	Tomatencremesuppe <sup>b,ba,d,j,t</sup> Wirsinguntereinander mit Rahm <sup>1,2,d,j</sup> mit Speck und Hackfleisch Grießpudding <sup>b,ba,d,j</sup> 582 kcal	Tomatencremesuppe <sup>b,ba,d,j,t</sup> Gekochtes Rindfleisch Meerrettichsauce <sup>2,13,b,ba,d,j,w</sup> Blumenkohl in Rahm <sup>b,ba,d,j</sup> Salzkartoffeln <sup>13,w</sup> Grießpudding <sup>b,ba,d,j</sup> 766 kcal
<b>Fr., 26.04.</b>	Gemüsekraftbrühe <sup>b,ba,f,t</sup> Gebratenes Rotbarschfilet <sup>b,ba</sup> Senf-Butter <sup>d,j,u</sup> Salzkartoffeln <sup>13,w</sup> Salatteller <sup>d,j</sup> Banane 558 kcal	Gemüsekraftbrühe <sup>b,ba,f,t</sup> Blumenkohlbrätling <sup>b,ba,d,f,j</sup> Tomaten-Basilikumsauce Kaisergemüse <sup>d,j</sup> Kartoffelpüree <sup>2,d,j</sup> Banane 597 kcal
<b>Sa., 27.04.</b>	Bunter Linseneintopf <sup>1,2,t,w</sup> Siedewurst <sup>1,2,19,d,j</sup> Früchtequark <sup>d,j</sup> 730 kcal	Gefüllte Kartoffeltaschen <sup>d,j</sup> Kräuterrahmsauce <sup>b,ba,d,j</sup> Fingermöhren <sup>d,j</sup> Früchtequark <sup>d,j</sup> 652 kcal
<b>So., 28.04.</b>	Kräutercremesuppe <sup>b,ba,d,j</sup> Hähnchen-Cordonbleu <sup>1,b,ba,d,j</sup> Geflügelrahmsauce <sup>12,b,ba,d,j</sup> Leipziger Allerlei Kartoffelkroketten <sup>12,b,ba</sup> Eisbecher <sup>12,d,j</sup> 764 kcal	Kräutercremesuppe <sup>b,ba,d,j</sup> Hähnchen-Cordonbleu <sup>1,b,ba,d,j</sup> Geflügelrahmsauce <sup>12,b,ba,d,j</sup> Leipziger Allerlei Kartoffelpüree <sup>2,d,j</sup> Eisbecher <sup>12,d,j</sup> 705 kcal

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff\*; (2) mit Antioxidationsmittel\*; (12) mit Farbstoff\*; (13) geschwefelt\*; (16) mit Phosphat\*; (19) mit Milcheiweiß\* [\* Kennzeichnung gesetzlich vorgegeben]

Allergene: (b) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (ba) Weizen und Weizenerzeugnisse; (d) Laktose; (f) Eier und -erzeugnisse; (i) Soja und -erzeugnisse; (j) Milch und -erzeugnisse; (k) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (l) Mandeln und Mandelerzeugnisse; (t) Sellerie und -erzeugnisse; (u) Senf und -erzeugnisse; (w) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO<sub>2</sub> angegeben

Das Küchenteam wünscht Ihnen einen guten Appetit.

Kontakt: 02244/9331111

Änderung vorbehalten