

Speisekarte

Vom: 03.12.2018

Bis: 09.12.2018

(V) Vollkost

(V) Leichte Kost

(V) Vegetarisch

Montag	Paniertes Kotelette ^{A, L} Soße ^{A, D, C} Karotten Kartoffeln frisches Obst	715,9 kcal 2995,6 kJ	Königsberger Klopse mit Kapernsoße ^{A, L, D} Petersilienkartoffeln Rote Bete Salat frisches Obst	577,7 kcal 2417,9 kJ	Couscous-Pfanne mit Balkankäse ^{A, D} Salsa Salat vom Buffet frisches Obst	581,3 kcal 2438,7 kJ
Dienstag	Steckrübeneintopf mit Kasseler Brötchen ^{A, H} Lemon-Cheesecake-Creme ^D	585 kcal 2446,6 kJ	Geflügelspieß Tomaten-Bulgur Feta-Joghurdipp ^D Bauernsalat ^D Lemon-Cheesecake-Creme ^D	708,5 kcal 2967,3 kJ	Rührei ^{L, D} Rahmspinat ^{A, D} Kartoffeln Lemon-Cheesecake-Creme ^D	537 kcal 2249,2 kJ
Mittwoch	Seehecht mit Kräutersoße ^{A, D} buntes Gemüse Kartoffeln. Fruchtjoghurt ^D	424,2 kcal 1773,7 kJ	Kalbsgeschnetzeltes ^{A, D} Nudeln ^A Salat vom Buffet Fruchtjoghurt ^D	515,5 kcal 2155,7 kJ	Spaghetti mit Basilikumpesto ^{A, D} Grilltomate ^D Salat vom Buffet Fruchtjoghurt ^D	890,4 kcal 3727,8 kJ
Donnerstag	Nudelbüfett mit div. Saucen Obst		Nudelbüfett mit div. Saucen Obst		Nudelbüfett mit div. Saucen Obst	
Freitag	Tortellini mit Hackfleisch ^{A, L} Tomaten-Mozzarella-soße ^{A, D} Salat vom Buffet frisches Obst	589,7 kcal 2473,3 kJ	Zwetschgenknödel mit Spekulatiusbrösel ^{A, L, D} Vanillesoße ^D frisches Obst	564,8 kcal 2370,3 kJ	Veg.Nuggets ^{A, L, H} Cocktailsauce ^{L, D} Pommes Frites ^M Salat vom Buffet frisches Obst	739,6 kcal 3094 kJ
Samstag	Rosenkohl-Gnocci-Pfanne mit Schinken ^{L, D} Salat vom Buffet Kirschgrütze mit Vanillesoße ^{2, D}	709,5 kcal 2971,9 kJ			Maultaschen mit Käsesoße ^{A, D} Kirschgrütze mit Vanillesoße ^{2, D}	689,6 kcal 2893,5 kJ
Sonntag	Backpflaumenbraten an Bratensoße ^{A, D, C} Mandelbroccoli ^J Semmelknödeln ^{A, L} Weihnachtliches Gebäck ^{A, L}	703,1 kcal 2947,3 kJ			Ofengemüse mit Kürbis und Feta ^D Sauerrahm ^D Weihnachtliches Gebäck ^{A, L}	857,4 kcal 3586,9 kJ

Änderung vorbehalten!

Legende der Zusatzstoffe und Allergen-Gruppen

1 - Farbstoff, 2 - Konservierungsstoff, 3 - Antioxidationsmittel, 4 - Phosphat, 5 - Geschmacksverstärker, 6 - geschwärzt, 7 - gewachst, 8 - mit Süßungsmittel, 9 - chininhaltig, 10 - coffeinhaltig
 A - Glutenhaltiges Getreide, L - Eier/-erzeugnisse, D - enth.Milch einschließlich Laktose, H - Soja/-erzeugnisse, J - Schalenfrüchte (Nüsse), I - Sesam/-erzeugnisse, K - Fisch/-erzeugnisse, C - Sellerie/-erzeugnisse, G - Lupinen/-erzeugnisse, M - Senf/-erzeugnisse, N - Weichtiere, B - Erdnüsse/-erzeugnisse, F - Schwefeldioxid/sulfite, E - Krebstiere/-erzeugnisse

Legende der Inhaltsstoffe

Energie (kcal) kcal
 Energie (kJ) kJ

Speisekarte

Vom: 10.12.2018

Bis: 16.12.2018

(V) Vollkost

(V) Leichte Kost

(V) Vegetarisch

Montag	Panierter Fisch auf ^{A, K} Gnocchis in Pesto ^{L, D} Ruccola frisches Obst	699,5 kcal 2925,9 kJ	Kassler an süßer Senfsoße ^{A, D, M} Kartoffel-Steckrüben-Gratin ^{D, C} frisches Obst	711,3 kcal 2973,1 kJ	Tofu-Gemüsepfanne an ^H Wildreis frisches Obst	573,9 kcal 2401,5 kJ
Dienstag	Schnitzel vom Schwein ^A Paprikasoße ^{A, D} Pommes Frites ^M Mandelcreme mit Amarettini ^{A, L, D}	856,7 kcal 3587,9 kJ	Kartoffelauflauf mit Hackfleisch vom Rind ^{A, D} Tomatensoße ^A Salat vom Buffet Mandelcreme mit Amarettini ^{A, L, D}	772,8 kcal 3231,4 kJ	Fetakäseschnitzel ^{A, L, D} holl. Soße ^{A, D} Kaisergemüse Kartoffeln Mandelcreme mit Amarettini ^{A, L, D}	820,2 kcal 3436,6 kJ
Mittwoch	Rinderlebergeschnetzeltes mit Äpfeln ^{D, C} Kartoffelpüree ^D Buttermilchdessert ^D	856,2 kcal 3583,7 kJ	Hähnchenbrust an Champignonragout ^{A, D} Butterreis ^D Buttermilchdessert ^D	653,7 kcal 2735 kJ	Ravioli auf ^{A, L, D} warmen Anti Pasti Gemüse Salat vom Buffet Buttermilchdessert ^D	468,6 kcal 1966,7 kJ
Donnerstag	Sauerbraten mit ^{A, D, C} Rotkohl und ^D Semmelknödeln ^{A, L} Vanillequark mit Waldbeeren ^D	825,3 kcal 3454,3 kJ	Eieromelette mit Spinat gefüllt ^{L, D} holl. Soße ^{A, D} Salzkartoffeln Vanillequark mit Waldbeeren ^D	619,2 kcal 2592 kJ	Schafkäse auf ^D Rote Bete Carpaccio Bauernrösti ^{L, D} Feldsalat Vanillequark mit Waldbeeren ^D	687,4 kcal 2881,3 kJ
Freitag	Gefüllte Paprikaschote an ^{A, L} Gemüseebly ^{A, C} Tomaten-Kräutersoße ^A frisches Obst	561,2 kcal 2350,3 kJ	Milchreis mit Früchten ^D frisches Obst	568 kcal 2381,3 kJ	Kartoffel-Wirsingauflauf ^{A, D} holl. Soße ^{A, D} frisches Obst	555,6 kcal 2322,1 kJ
Samstag	Chinapfanne mit Schweinefleisch ^{A, H} Basmati-Reis Walnusscreme ^{D, J}	650,3 kcal 2722,1 kJ			Sojageschnetzeltes nach Gyros Art ^H Tzatziki ^D Reis Krautsalat Walnusscreme ^{D, J}	759,4 kcal 3180,5 kJ
Sonntag	Schweinefilet-Pfanne "Café de Paris" mit ^{D, M} Bohnenbündchen Rösti ^{L, D} Karottenkuchen ^{A, L, D, J}	610,5 kcal 2561 kJ			Vegetarischer Burger mit Süßkartoffel-Quinoa- Bratling und ^{A, L, D, M} Wedges Karottenkuchen ^{A, L, D, J}	964,6 kcal 4039,5 kJ

Änderung vorbehalten!

**Legende der
Zusatzstoffe und
Allergen-Gruppen**

1 - Farbstoff, 2 - Konservierungsstoff, 3 - Antioxidationsmittel, 4 - Phosphat, 5 - Geschmacksverstärker, 6 - geschwärzt, 7 - gewachst, 8 - mit Süßungsmittel, 9 - chininhaltig, 10 - coffeinhaltig

A - Glutenhaltiges Getreide, L - Eier/-erzeugnisse, D - enth.Milch einschließlich Laktose, H - Soja/-erzeugnisse, J - Schalenfrüchte (Nüsse), I - Sesam/-erzeugnisse, K - Fisch/-erzeugnisse, C - Sellerie/-erzeugnisse, G - Lupinen/-erzeugnisse, M - Senf/-erzeugnisse, N - Weichtiere, B - Erdnüsse/-erzeugnisse, F - Schwefeldioxid/sulfite, E - Krebstiere/-erzeugnisse

**Legende der
Inhaltsstoffe**

Energie (kcal)

kcal

Energie (kJ)

kJ

Speisekarte

Vom: 17.12.2018

Bis: 23.12.2018

(V) Vollkost

(V) Leichte Kost

(V) Vegetarisch

Montag	"Chicken Tikka Masala" Hähnchencurry^{A, D} Basmati-Reis frisches Obst	586,7 kcal 2453,2 kJ	Kartoffeltaschen mit^{L, D} Dipp auf ^D winterlichen Gemüse ^D frisches Obst	780,5 kcal 3264,2 kJ	Salatteller "Surprise"^{6, A, L, D} Baguette ^{A, L, D} frisches Obst	576 kcal 2412,8 kJ
Dienstag	Grünkohl mit^{A, M} Kohlwurst ⁵ Kartoffeln Joghurtspeise ^D	947,7 kcal 3965,2 kJ	Gefülltes Forellenfilet^D cremig Schwarzwurzelgemüse ^{A, D} Kartoffeln Joghurtspeise ^D	731,4 kcal 3059,2 kJ	Spinatstrudel mit^{A, L, D, I} Sour Cream an ^D Bauernsalat ^D Joghurtspeise ^D	578,7 kcal 2422,2 kJ
Mittwoch	Hacksteak^{A, L} Tomatensoße ^{A, D} Gemüsereis Dessert ^D	862,9 kcal 3612,5 kJ	Eieromelette^{L, D} Waldpilzragout ^D Kartoffeln Dessert ^D	632,8 kcal 2646 kJ	Spaghetti mit^A Tomatensoße ^{A, D} Dessert ^D	580,3 kcal 2428,3 kJ
Donnerstag	Gebackener Schellfisch^{A, D, K, M} Dillsoße ^{A, D} Kartoffeln Salat vom Buffet Schokoladenpudding ^D	543,8 kcal 2276,9 kJ	Rindergeschnetzeltes mit Champignons^{A, D} Nudeln ^A Salatbeilage Schokoladenpudding ^D	602,9 kcal 2526,9 kJ	Süßkartoffel-Pfanne mit Rote Bete und^D Kräuterhumus ^I Schokoladenpudding ^D	699,5 kcal 2931,7 kJ
Freitag	Lunchpaket		Lunchpaket		Lunchpaket	
Samstag						
Sonntag						

Änderung vorbehalten!

**Legende der
Zusatzstoffe und
Allergen-Gruppen**

1 - Farbstoff, 2 - Konservierungsstoff, 3 - Antioxidationsmittel, 4 - Phosphat, 5 - Geschmacksverstärker, 6 - geschwärzt, 7 - gewachst, 8 - mit Süßungsmittel, 9 - chininhaltig, 10 - coffeinhaltig
 A - Glutenhaltiges Getreide, L - Eier/-erzeugnisse, D - enth.Milch einschließlich Laktose, H - Soja/-erzeugnisse, J - Schalenfrüchte (Nüsse), I - Sesam/-erzeugnisse, K - Fisch/-erzeugnisse, C - Sellerie/-erzeugnisse, G - Lupinen/-erzeugnisse, M - Senf/-erzeugnisse, N - Weichtiere, B - Erdnüsse/-erzeugnisse, F - Schwefeldioxid/sulfite, E - Krebstiere/-erzeugnisse

**Legende der
Inhaltsstoffe**

Energie (kcal) kcal
 Energie (kJ) kJ