

Ihr Speiseplan vom 17.04.-23.04.2018

DORFF-KÜCHE

	Menü 1	Menü 2 (Vegetarisch)	Menü 3	Salatteller	muslimische Kost
Di.	Putenbraten mit Rahmsoße, buntem Gemüse und Salzkartoffeln M,G,S 684 Kcal = Fruchtdessert Apfel-Aprikose =	Zucchini gefüllt mit Reis,Käse und Gemüse, Knoblauchsoße und Salzkartoffeln 1,G,M,S,Gerste 665 kcal = Fruchtdessert Apfel-Aprikose =	Fischfilet in Eihülle mit Rote-BetesöÙe, Salzkartoffeln und gemischtem Salat G,F,Ei,M,S,Sn 820 kcal = Fruchtdessert Apfel-Aprikose =	Salatteller mit Joghurt Dressing und kleinen Frikadellen (Schwein) G,Ei,M,Sn 474 kcal = Fruchtdessert Apfel-Aprikose =	Fischfilet in Eihülle mit Rote-BetesöÙe, Salzkartoffeln und gemischtem Salat G,F,Ei,M,S,Sn 820 kcal = Fruchtdessert Apfel-Aprikose =
Mi.	Rinderkraftbrühe Royal mit Gemüse und Nudeln, Brötchen M,Ei,G,S,Se 523 kcal = Milchreis = M,Ei,1	2 Stk. Gemüselaiabchen mit SchnittlauchsoÙe und Kartoffelstampf G,M,S,Ei 729 kcal = Milchreis = M,Ei,1	Cordon Bleu (Geflügel) mit Erbsen in Rahm und Kartoffelstampf 2,G,Ei,M,S 778 kcal = Milchreis = M,Ei,1	Salatteller mit American Dressing und Putenbruststreifen Ei,M,Sn 438 kcal = Milchreis = M,Ei,1	Cordon Bleu (Geflügel) mit Erbsen in Rahm und Kartoffelstampf 2,G,Ei,M,S 778 kcal = Milchreis = M,Ei,1
Do.	FranzöÙischer Rinderschmortopf mit Salzkartoffeln M,S,Sn 583 kcal = Apfelmus-Erdbeere =	Gemüse der Provence in TomatensoÙe mit Reis G,S 609 kcal = Apfelmus-Erdbeere =	Frikadelle (Schwein) in Zwiebel-MajoransöÙe mit Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln G,Ei,S,Sn,M 822 kcal = Apfelmus-Erdbeere =	Salatteller mit Vinaigrette und ZiegenkäÙe 3,M,Sn,Sd 472 kcal = Apfelmus-Erdbeere =	FranzöÙischer Rinderschmortopf mit Salzkartoffeln M,S,Sn 583 kcal = Apfelmus-Erdbeere =
Fr.	Paniertes Hokifilet mit Rahmspinat und Salzkartoffeln F,G,S,M 811 kcal = GrieÙtraum = G,M,Ei,Sb,1	GrieÙbrei mit heiÙen Kirschen M,G 1016 kcal = Dessert = M	Hähnchenbrustgeschnetzeltes mit Champignons und Salzkartoffeln G,M,S,Sn 686 kcal = GrieÙtraum = G,M,Ei,Sb,1	Salatteller mit French Dressing und Cevapcici (Rind+Schwein) G,Ei,M,Sn 582 kcal = GrieÙtraum = G,M,Ei,Sb,1	Hähnchenbrustgeschnetzeltes mit Champignons und Salzkartoffeln G,M,S,Sn 657 kcal = Dessert = M
Sa	Serbischer Bohneneintopf mit Wurstscheiben (Schwein) und Brötchen 2,3,G,S,Se 580 kcal = Mandarine =	Gnocchi mit GorgonzolasöÙe 1,G,Ei,S,M 1233 kcal = Mandarine =	Karotten-Ingwer-Cremesuppe mit SuppenklöÙchen (Geflügel) und Brötchen Ei,Se,S,G,M 586 kcal = Mandarine =	Salatteller mit italienischem Dressing, rohem Schinken (Schwein) und Melone Sb,M,S,2 326 kcal = Mandarine =	Gnocchi mit GorgonzolasöÙe 1,G,Ei,S,M 1233 kcal = Mandarine =
So	Rinderbraten mit RahmsöÙe, PrinzeÙbohnen und KartoffelklöÙen G,S,Sn,M 812 kcal = Vanillepudding = M,1	Käsesouffle mit Lauch in Rahm und Salzkartoffeln 1,2,Ei,G,M,S,Sb 1129 kcal = Vanillepudding = M,1	Lammcurry mit Zucchini, Auberginen und Salzkartoffeln S,Sn,M,G 687 kcal = Vanillepudding = M,1	Salatteller mit Thousand Island Dressing und geräuchertem Forellenfilet Sn,F,M,Ei 376 kcal = Vanillepudding = M,1	Lammcurry mit Zucchini, Auberginen und Salzkartoffeln S,Sn,M,G 687 kcal = Vanillepudding = M,1
Mo	Vollkornnudeln mit Gemüse-HackfleischsoÙe (Rind) G,S,M,Sn 897 kcal = Fruchtojoghurt =M	Hochzeitssuppe mit vegetarischen KlöÙen und Brötchen Ei,G,S,Se 700 kcal = Fruchtojoghurt = M	Schweinebraten mit RahmsöÙe, Rotkohl und Salzkartoffeln G,M,S,Sn,3 874 kcal = Fruchtojoghurt =M	Salatteller mit Kräuterdressing und kleinen GeflügelspieÙchen Sb,M,S 362 kcal = Fruchtojoghurt = M	Vollkornnudeln mit Gemüse-HackfleischsoÙe (Rind) G,S 897 kcal = Fruchtojoghurt =M

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

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 !