

Menüplan

Datum: 01.06. - 07.06.2020

KW: 23



	<i>Kcal</i>	<i>Menü 1</i>	<i>Menü 2</i>	<i>Kcal</i>
Montag 01.06.2020	ca. 460	Gebratene Hähnchenbrust c mit Ratatouillegemüse c und Reis	Pizza c,e mit buntem Gemüse	ca. 420
	ca. 110		Quark im Becher 2,e	
	ca. 150		Straciatellakastenkuchen 2,a,c	
Dienstag 02.06.2020	ca. 500	Frikadelle mit Sauce, 2,a,c,i Bohnen h und Kartoffeln	Apfellsagne mit Rosinen 3,c,e und Vanillesauce 2,e	
	ca. 150		Eis im Becher 2,e	
	ca. 200		russischer Zupfkuchen 1,3,a,c,e	
Mittwoch 03.06.2020	ca. 490	Schnitzel "Ostdeutsche Art" 1,3,a,c,e,i mit Tomatensauce c,e und Nudeln c	Eierragout a,c,e mit grünem Spargel und Kartoffeln	ca. 470
	ca. 180		gekochter Karamellpudding mit Sahne 2,e	
	ca. 180		Kuchenmix a,c,e	
Donnerstag 04.06.2020	ca. 490	Spargel mit Schinkenwürfel 3 Hollandaise Sauce a,e und Kartoffeln	Nudeln c mit Gemüsebolognese c,h	ca. 450
	ca. 120		Dessert im Becher 2,e	
	ca. 220		Browniekuchen a,c,e	
Freitag 05.06.2020	ca. 490	Schlemmerfilet Brokkoli b,c,e mit Dillsauce c,e und Kartoffeln	Kartoffelpuffer a,c mit Apfelmus 3	ca. 470
	ca. 100		Banane	
	ca. 220		Kekse a,c,e	
Samstag 06.06.2020	ca. 500	Serbischer Bohneneintopf mit Speckwürfeln 3	Gemüseintopf h	ca. 440
	ca. 120		Dessert im Becher 2,e	
	ca. 380		Waffel mit Zuckerstückchen a,c,e	
Sonntag 07.06.2020	ca. 480		Rindergulasch 2,c Kaisergemüse e und Kartoffeln	
	ca. 150		Eis im Becher 2,e	
	ca. 220		Mandarinentorte 2,a,c,e,f5	

Änderungen vorbehalten

Die Zusatzstoffe und Allergene entnehmen Sie bitte dem Aushang

