

Menüplan

Datum: 15.07. - 21.07.2019

Kw 29

	<i>Menü 1</i>	<i>Kcal</i>	<i>Menü 2</i>	<i>Kcal</i>
Montag 15.07.2019	Geräucherter Spanferkelbraten mit geschmortem Kohl und Kroketten  ca.685 Obst		Gefüllte Pfannkuchen mit Apfelkompott  ca. 524 Obst	
Dienstag 16.07.2019	Bauernragout mit Speckrosenkohl und Kartoffeln  ca.685 Gebackene Orangencreme <i>c,e,4,</i>		Nudel-Gemüseauflauf <i>a,c,e,</i> mit Tomatensauce  ca.529 Gebackene Orangencreme <i>c,e,4,</i>	
Mittwoch 17.07.2019	Bohneneintopf <i>h,</i> mit Rindfleisch  ca.610 Dessert im Becher <i>e,f,g,1,2</i>		Überbackene Fächerkartoffel mit Kräuter-Knoblauchdip und Pikantem Tomatensalat  ca.540 Dessert im Becher <i>e,f,g,1,2,</i>	
Donnerstag 18.07.2019	Hähnchenkeule mit Kartoffelecken  ca.611 Kirschgrütze		Penne <i>a,c,e</i> mit Spinat a la Creme <i>a,c,e</i>  ca.533 Kirschgrütze	
Freitag 19.07.2019	Fischstäbchen <i>a,b,c,</i> mit Kartoffelpürré <i>e</i> und Gurkensalat  ca.632 Obst		Milchreis <i>e,</i> mit Zimt und Zucker  ca.540 Obst	
Samstag 20.07.2019	Dithmarscher Gänseentopf  ca.580 Dessert im Becher <i>e,f,g,1,2,</i>		Gemüseentopf <i>h</i> mit Kartoffeln  ca.470 Dessert im Becher <i>e,f,g,1,2,</i>	
Sonntag 21.07.2019	Pfefferbraten <i>h,i,</i> mit Rahmsauce, Bohnen, <i>c,e,</i> und Kartoffeln  ca. 675 Eis <i>e,f,g,1,2,</i>		Pfefferbraten <i>h,i,</i> mit Rahmsauce, Steckrüben, <i>c,e</i> und Kartoffeln  ca.630 Eis <i>e,f,g,1,2,</i>	

Änderungen vorbehalten.

Die Zusatzstoffe und Allergene entnehmen Sie bitte dem Aushang.