

Menüplan

Datum: 22.07. - 28.07.2019

Kw 30

	<i>Menü 1</i>	<i>Kcal</i>	<i>Menü 2</i>	<i>Kcal</i>
Montag 22.07.2019	Hackbraten a,c, mit Rahmsauce, Kartoffeln, c,e, Erbsen und Wurzeln e, Obst	ca.685	Milchsuppe c,e, mit Nudeln und Früchten a,c, Obst	ca.525
Dienstag 23.07.2019	Bauernfrühstück mit Schinken und Gewürzgurke Orangencreme c,e,4,	ca.630	Kartoffel-Blumenkohlaufauf c,e, mi Petersiliensauce c,e, Orangencreme c,e,4,	ca.515
Mittwoch 24.07.2019	Erbseneintopf h, mit Würstchen c,e,1,3,9, Dessert im Becher e,f,g,1,2	ca.610	Armer Ritter a,c,e, mit Vanillesauce c,e,2,4, Dessert im Becher e,f,g,1,2,	ca.540
Donnerstag 25.07.2019	Gefüllte Paprikaschoten a,c,h, mit Tomatensauce h, und Kartoffeln Kirschgrütze	ca.714	Gebratene Nudelpfanne a,c,h mit Gemüse und Basilikumsauce c,e, Kirschgrütze	ca.533
Freitag 26.07.2019	Kasseler Kalt mit Remouladensauce e,i, und Bratkartoffeln Obst	ca.632	Milchreis e, mit Zimt und Zucker Obst	ca.540
Samstag 27.07.2019	Gemüseintopf h, mit Würstchen c,e,1,3,9, Dessert im Becher e,f,g,1,2,	ca.580	Gemüseintopf h mit Kartoffeln Dessert im Becher e,f,g,1,2,	ca.470
Sonntag 28.07.2017	Kasseler Nackenbraten c,h,i, mit Gemüse und Kartoffeln Eis e,f,g,1,2,	ca. 675	Kasseler Nackenbraten c,h,i, mit Gemüse und Kartoffeln Eis e,f,g,1,2,	ca.630

Änderungen vorbehalten.

Die Zusatzstoffe und Allergene entnehmen Sie bitte dem Aushang.