
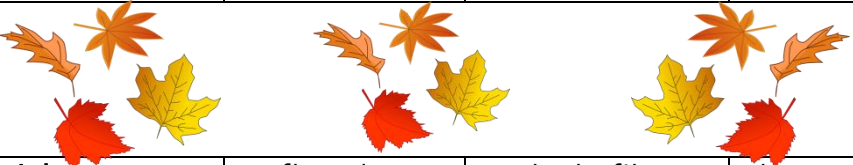



	Montag 12.10.20	Dienstag 13.10.20	Mittwoch 14.10.20	Donnerstag 15.10.20	Freitag 16.10.20	Samstag 17.10.20	Sonntag 18.10.20
Frühstück 7.30 – 9.30 Uhr Salatauswahl 11.30 Uhr				Mittagstisch ab 12.00 bis 13.30			
Zwischenmahlzeit: Joghurt, Obst, Gebäck, Suppen				stehen jederzeit in den WB-Küchen zur Verfügung			
Vollkost 	Nudelauflauf Zucchini Paprika Tomate Schinken- streifen Tomatensauce	Rote Beete Suppe Kartoffelpuffer mit Apfelmus	Chili con Carne Hackfleisch Kidneybohnen Mais Kartoffeln oder Reis	Kassler kalt Remouladen- sauce Bratkartoffeln Krautsalat	Seelachsfilet Gebraten Broccoli Schnittlauch- sauce Salzkartoffeln	Schupfnudeln (gebraten) auf Sauerkraut	Gulasch (Rind + Schwein) Apfelrotkohl Bratensauce Salzkartoffeln
							
Leichte Vollkost 	Geflügel- bratwurst Wachs- brechbohnen Kartoffel- püree	Seelachsfilet In Senfsauce Möhren-Mais- Gemüse Kartoffelpüree	Blumenkohl- suppe gebunden Kleine Hack- klößchen gew.Kartoffel	Gekochter Schinken gewürfelt Schwarz- wurzelnà la crème Kart.-Püree	Geflügel- Leberkäse Pastinakenmus Petersilien- sauce Kart.-Püree	Passierte Kartoffelsuppe Sellerie Majoran Hackklößchen Bauernbrot	Putenschnitzel Leichte Bratensauce Zuckererbsen- schoten Kartoffelpüree
Dessert	Bananen	Zitronenquark	Apfelschnee	Vanille- pudding Orangensauce	Rhabarber- grütze Vanillesauce	Fruchtjoghurt / Fruchtquark	Eisbecher
Kaffee 15.00 Uhr mit Kuchen oder Gebäck							
	Schokopuffer	Mandarinen- käsekuchen	Mini- Windbeutel	Selbstgeb. Kuchen	½ Zimtfranz- brötchen	Apfeltasche	Nussahne- schnitte
Abendbrot 18.00–19.30 Uhr				/ Spätmahlzeit im WB			
	Tomaten- cremesuppe	Warmes Wurstragout	Hirtensalat	Körniger Frischkäse Schnittlauch	Ochsen- schwanzsuppe	Schinken- croissant	Mini-Wiener

Eiweiß, Kalorien (kcal) und Kohlenhydrate (KH) auf der Rückseite

*** = enthält Knoblauch

Bei Fragen zu Allergenen oder Zusatzstoffen sprechen Sie bitte die Mitarbeiterinnen der Küche an.

	Montag 12.10.20	Dienstag 13.10.20	Mittwoch 14.10.20	Donnerstag 15.10.20	Freitag 16.10.20	Samstag 17.10.20	Sonntag 18.10.20
	Salatteller 60g =20/1			Salatsoße 20g =~33/1			
Vollkost	Nudelauf Zucchini Paprika, Tomate Schinkenstreifen Tomatensauce 475/ 26 kh 30	Rote Beete Suppe 112/ 10 kh 15 Kartoffelpuffer mit Apfelmus 435/ 22 kh 35	Chilli con Carne Hackfleisch Kidneybohnen, Mais Kartoffeln <u>oder</u> Reis 558/ 25 kh 27	Kassler kalt Remouladen- sauce Brat-kartoffeln Krautsalat 465/ 26 kh 24	Seelachsfilet Gebraten Broccoli Schnittlauch- sauce Salzkartoffeln 515/ 22 kh 28	Schupfnudeln (gebraten) auf Sauerkraut 384/ 15 kh 17	Gulasch (Rind + Schwein) Apfelrotkohl Bratensauce Salzkartoffeln 545/ 24 kh27
Leichte Vollkost	Geflügel- bratwurst Wachs- brechbohnen Kartoffelpüree 435/ 15 kh 27	Seelachsfilet In Senfsauce Möhren- maisgemüse Kartoffelpüree 449/ 14 kh 23	Blumenkohl- suppe gebunden Kleine Hack- Klößchen gew.Kartoffel 475/ 23 kh 26	Gekochter Schinken gewürfelt Schwarzwurzeln a la creme Kart.-Püree 435/ 13 kh 24	Geflügel- Leberkäse Pastinakenmus Petersilien- sauce Kart.-Püree 452/ 23 kh 25	Passierte Kartoffelsuppe mit Sellerie Majoran Hackklößchen Bauernbrot 455/ 23 kh 27	Putenschnitzel Leichte Bratensauce Zuckererbsen- schoten Kartoffelpüree 430/ 21 kh 33
Dessert	Bananen 75/ 0 kh 15	Zitronenquark 240/ 5 kh 20	Apfelschnee 158/ 5 kh 19	Vanillepudding Orangensauce 189/ 9kh21	Rhabarbergrütze Vanillesauce 198/ 6 kh 18	Fruchtjoghurt / Fruchtquark 76/ 3 kh 15	Eisbecher 160/ 3 kh 25
Kaffee	Schokopuffer 245/ 7 kh 15	Mandarinen- Käsekuchen 225/ 17 kh 25	Mini- Windbeutel 115/ 5 kh 11	Selbstgeb. Kuchen 227/ 8 kh 18	½ Zimtfranz- brötchen 206/ 3 kh19	Apfeltasche 265/ 5 kh 15	Nussahne- schnitte 377/ 5 kh 32
	Tagessuppe 100/2						
Abend- brot	Tomaten- cremesuppe 98/ 5 kh 14	Warmes Wurstragout 245 / 13 kh 10	Hirtensalat 108/ 8 kh 12	Körniger Friskäse Schnittlauch 118/ 5 kh 14	Ochsen- schwanzsuppe 115/ 6 kh 12	Schinken- croissant 175/ 5 kh 17	Mini-Wiener 140/ 13 kh 13

KH und Kalorien in kcal pro Portion,

Angabe nach dem Querstrich = Eiweiß in Gramm