

Wo_Tag		Vollkost		Leichte Kost, Chol.-arm		Eintöpfe o. Süß.o.Veg.
Mo	7422 BE 2,8	Fränkische Bratwürste mit Sauerkraut und Kartoffelpüree G	4310 BE 4,3	Zartes Kalbsgeschnetzeltes mit Hörnchennudeln A1, C, L	7914	Griesauflauf mit Pfirsichwürfeln A1, C, G
Di	7118 BE 4,5	Sauerbraten mit Blaukraut und Kartoffelknödel A1, C, L	4500 BE 3,6	Paniertes Hähnchen-Schnitzel Béchamels. Blumenkohl, Kartoffeln A1, G	4663	Nudeltaschen mit Gemüsefüllung in Tomatensoße A1, C, G, L
Mi	7431 BE 4,6	Jägerklößchen in Pilzrahmsauce, Kohlrabe, bunte Nudeln A1, C, G, L	4824 BE 3,8	Kesselgulasch vom Rind, mit Gemüse und Nudeln A1, C, L	7614 BE 3,6	Käsespätzle mit Zwiebelschmelze A1, C, G, M
Do	7216 BE 3,8	Schweinegeschnetzeltes mit Sahnesauce, Gemüse und Spätzle A1, G, L	4531 BE 3,2	Putenkeulenbraten mit Mangoldgemüse und Kartoffelknödeln A1, C, G, L	7915 BE 7,6	Kaiserschmarrn mit Apfelkompott. A1, C, G
Fr	7414 BE 3,1	Hacksteak in Rahmsauce mit Blumenkohl, Kartoffeln A1, C, G, L	4702 BE 3,6	Kabeljaufiletschnitze in Dillrahmsauce, Kartoffeln D, G, L, M	6291	Tortelloni mit Ricotta-Spinatfüllung & Sahnesauce A1, C, G
Sa	7312 BE 5,5	Kalbsfrikassee mit Champignons, Erbsen und Reis G	4229 BE 3,3	Rahmschnitzel "natur" Spargelgemüse und Kräuternudeln A1, C, G, L	7918 BE 7,0	Pfannkuchen mit Heidelbeeren und Vanillesauce A1, C, G,
So	7132 BE 3,9	Rinderroulade mit Speckfüllung und Kartoffelpüree G, L, M	4792 BE 3,8	Feines Schollenfilet auf Blattspinat, dazu Stampfkartoffeln A1, D, G, L	4805 BE 2,1	Frühlingstopf mit Griesklößchen (veg) A1, C, L

Wenn Sie Fragen zu Zutaten und Allergenen in unseren Produkten haben, wenden Sie sich bitte an die Ressortleitung Frau Korten.

Von ihr erhalten Sie detaillierte, auf Ihre Bedürfnisse zugeschnittene Informationen.

Bestellung: Name/Vorname :

Str. + Hausnr.