

	Gericht 1		X	Gericht 2		X	Dessert	
Mo 26.04.	Kartoffelcremesuppe, Gemüwestreifen 425 Kcal/ 25 E	a, g i,		Reiseintopf mit Rindfleisch 492 Kcal / 29 E	3, a 2		Pudding Vanillegeschmack 148 Kcal / 4,8 E	1, g f, h
Di 27.04.	gefüllte Paprikaschote, Kartoffeln 489 Kcal / 29 E	c, a 3		Hähnchenleber, Rotweinsoße, Kartoffelpüree, Salat 472 Kcal / 32 E	2, 4, a, 3		Mandarinenkompott 114 Kcal / 0,4 E	
Mi 28.04.	Cordon bleu vom Schwein Karottengemüse, Kartoffeln 484 Kcal/ 35 E	2, a, 4, 3		Fischfilet, Senf- Dillsoße, Kartoffelpüree 419 Kcal / 27 E	2, d, a, 4, 3		Stracciatella-Joghurt 152 Kcal / 5,4 E	
Do 29.04.	Königsberger Klopse, Kapern- soße, Kartoffelpüree, Salat 381 Kcal/ 27,5 E	2, 3 g, c		Kartoffelgnocchis, Spinatrahmsoße, Salat 498 Kcal / 28 E	a, c, o		Fruchtcocktail 125 Kcal/ 4,9 E	1
Fr 30.04.	Marinierter Hering, Kartoffeln 462 Kcal /19,2 E	d, g, 3		Kartoffelpuffer, Tagessuppe 430 Kcal/ 21,6 E			Apfelmuß 70 Kcal	
Sa 01.05.	Gyrosgeschnetzeltes, Gemüseeis 589 Kcal/ 32 E	2, 3 g		Buntes Eierfrikassee, Kartoffelpüree 367 Kcal/ 28 E	c, 4 a, j g		frisches Obst ca. 100 Kcal	
So. 02.05.	Schweinebraten "Apfel-Meerrettich" Bayrischkraut, Klöße 522 Kcal / 33 E			Rinderschmorbraten, Blumenkohl, Klöße 587 Kcal/ 36 E	2, 4, a		Beerengrütze mit Vanillesoße 162 Kcal / 2,2 E	1, g,

Legende Allergene: a: Glutenhaltiges Getreide b:Krebstiere c: Eier d: Fisch e: Erdnüsse f: Soja g: Milch h: Schalenfrüchte i: Sellerie j: Senf k: Sesam l: Schwefeldioxid, Sulfit m: Lupine n: Weichtiere
o: Weizenzerzeugnisse, p: Dinkelerzeugnisse, q: Roggenzerzeugnisse, h16Mandeln, h17 Haselnüsse, h18 Walnüsse, h19 Cashewnüsse, h20 Pecanüsse, h21 Paranüsse, h22 Pistazie, h23 Maccadamianüsse

Zusatzstoffe: 1 Farbstoffe 2 Konservierungsmittel 3 Antioxidation 4 Geschmacksverstärker 5 geschwärzt 6 Süßungsmittel 7 Phosphat

Telefonnr 0368246001597 **Änderungen vorbehalten !**