



Name _____

Zimmer _____

Ihr persönlicher Menüplan von 01.04.2024 bis zum 07.04.2024

	Ihr Menü 1	✓	Ihr Menü 2	✓
Montag, 01.04.	„Ostermontag“ Schw. Filet Medaillons m. Sc. Bearnaise, buntes Buttergemüse u. Kartoffel Rösti Ecken Schokoladencreme ^{g,h} (240Kcal/2,5BE) Kcal: 660 BE: 5		„Ostermontag“ Hähnchen Cordon Bleu ^{2,3,7,8a,c,g} Curry Hollandaise ^g , buntes Buttergemüse ^g , Petersilienkartoffeln ^g Schokoladencreme ^{g,h} Kcal:720 BE: 6	
Dienstag 02.04.	Geb. Fleischkäse ^{2,3,15,7,8} m. Zwiebel- Bratensoße ^{a,g} auf fr. Möhren- Kartoffel- Stampf ^g Fruchtjoghurt ^g (160Kcal,2BE) Kcal:610 BE: 5		Spaghetti „Arrabiata“ ^{a,a1,c,g,f} Spaghetti in fruchtig- pikanter Tomatensoße, geriebener Hartkäse ^g dazu ein Blattsalat ^g Fruchtjoghurt ^g (160Kcal,2BE) Kcal: 520 BE: 5	
Mittwoch, 03.04.	Weißkohl- Kartoffel- Hackfleisch- Topf ^{f,i,15} Brötchen ^{a1} (122Kcal,2,2BE) Quark Mandarine ^g (220/2BE) Kcal: 450 BE: 2,5		Eierpfannkuchen „Apfel- Zimt“ ^{a,a1,c,g} m. Vanillesoße ^g Quark Mandarine ^g (220/2BE) Kcal:520 BE: 7	
Donstag, 04.04.	Pikanter Paprika Schweine Gulasch ^{15,c} , Butternudeln ^{g,c,a,a1} , dazu ein grüner Bohnensalat in Schmand ^g Pudding Grieß ^{g,h} (200/2BE) Kcal: 520 BE: 5		Spinat- Ricotta- Knödel ^{a,a1,c,g,f,i,j} m. Käsesoße ^g u. gebr. Champignons, dazu ein Blattsalat ^{i,j} Pudding Grieß ^{g,h} (200/2BE) Kcal:670 BE: 6	
Freitag 05.04.	Heringstipp „Hausfrauen Art“ Matjes ^f in Joghurt- Sahne- Soße ^g m. Apfel u. Zwiebel, Pellkartoffeln ^g Obstsalat ^g (120Kcal,1,8BE) Kcal: 540 BE: 4		Rührei ^{c,g} m. Kräutersoße ^g , Salzkartoffeln ^g und Rahmspinat ^g Obstsalat ^g (120Kcal,1,8BE) Kcal:570 BE: 5	
Samstag 06.04.	Weißer Bohneneintopf m. Suppengemüse und Würstchen Schokobrotchen ^{a,a1,c,g,f,h} (260Kcal, 2,5BE) Kcal: 480 BE: 3		Dampfnudeln ^{a,a1,a2,c,g,h} m. Vanillesoße ^g u. heißen Kirschen Schokobrotchen ^{a,a1,c,g,f,h} (260Kcal, 2,5BE) Kcal: 780 BE: 8	
Sonntag 07.04.	Spießbraten v. Schw. in deft. Bratensoße, Petersilienkartoffeln, Erbsen und Möhrchen ^g Creme Himbeere ^g (220Kcal,2,2BE) Kcal: 580 BE: 5		Kartoffelrösti „Broccoli“ ^{a,a1,c,g} überbacken m. Käse ^g Creme Himbeere ^g (220Kcal,2,2BE) Kcal: 580 BE: 5	

Kennzeichnung von Zusatzstoffen. Allergenen: 1) Farbstoff; 2) Konservierungsstoff; 3) Antioxidationsmittel; 4) Geschmacksverstärker; 5) geschwefelt; 6) Geschwärtzt; 7) Phosphat; 8) Milcheiweiß
 Fl.; 9) Koffeinhaltig; 10) chininhaltig; 11) Süßungsmittel; 12) Phenylalaninquelle; 13) gewachst; 14) Taurin; 15) Schwein; 29) m. Schutzatmosphäre verpackt; 33) aus Fleischstücken zusammengesetzt; a) Glutenhaltiges Getreide; a1) Weizen; a2) Roggen; a3) Gerste; a4) Hafer; b) Krebstiere; c) Eier; d) Fisch; e) Erdnüsse; f) Sojabohnen; g) Milcherzeugnis/Laktose; h) Schalenfrüchte; h1) Mandeln; h2) Haselnüsse; h3) Walnüsse; h4) Kaschunüsse; h5) Pecanüsse; h6) Paranüsse; h7) Pistazien; h8) Macadamianüsse; i) Sellerie; j) Senf; k) Sesam