









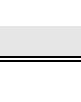
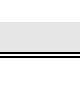




Name _____

Zimmer _____

Ihr persönlicher Menüplan von 08.04.2024 bis zum 14.04.2024

	Ihr Menü 1	✓	Ihr Menü 2	✓
Montag, 08.04.	<p>“Köttbullar”^{a,c,15,l,j} kl. Schw. Hackfleischbällchen in Rahmsoße^{g,a}, Kartoffelstampf^g, Preiselbeeren, fr. Möhrengemüse^g Fruchtjoghurt^g(160Kcal,2BE) Kcal: 660 BE: 6</p> 		<p>überbackener, veg. bunter Gemüse- Nudel Auflauf^{c,a,a1,g,l,j,2,3,7,8,15} in Käsesoße, dazu ein Blattsalat in Essig-Öl Dressing^{i,j} Fruchtjoghurt^g(160Kcal,2BE) Kcal:610 BE: 5</p> 	
Dienstag 09.04.	<p>“Puten Curry” Gemüse- Ananas- Curry m. Putenstreifen^{a,c,l,j,f}, Butterreis^g Quark Waldmeister^g(220/2BE) Kcal:480 BE: 4</p> 		<p>Tomatencremesüppchen^{i,j,g} Gebackener Apfelstrudel m. Vanillesoße^{g,c,a,g,h} Quark Waldmeister^g(220/2BE) Kcal: 820 BE: 8</p> 	
Mittwoch, 10.04.	<p>Rahmiger Kohlrabi- Kartoffel Eintopf^{g,l,j} m. ger. Speck^{2,3,7,8,15} u. Suppenklößchen^{a,a1,c,15} Brötchen^{a1}(122Kcal,2,2BE) Pudding Mandel^{g,h}(200Kcal/2BE) Kcal: 520 BE: 4</p> 		<p>Pik. Wurstgulasch^{2,3,7,8,15,i,j,a} m. Tomate, Zwiebel, Paprika u. Mais, Gabelspaghetti^{g,a,c}, dazu ein gem. Salat in Sahne Dressing^{g,i,j}, Dessert Kcal:620 BE: 4</p> 	
Donstag, 11.04.	<p>Kassler- Nacken^{2,3,7,8,15} in Rahmsoße^{g,a} m. Kartoffelpüree^g und Sauerkraut² Schokocreme^{g,h}(220Kcal/2,2BE) Kcal: 580 BE: 4</p> 		<p>„Blumenkohl- Kochschinken- Auflauf“^{2,3,7,8,15,a,c,g,i,j} in Bechamelsauce m. Käse überbacken Petersilienkartoffeln^g Schokocreme^{g,h}(220Kcal/2,2BE) Kcal:590 BE: 5</p> 	
Freitag 12.04.	<p>Seelachsfilet „naturell“ in Senfsoße^{g,i,j,f}, Dillkartoffeln^g und fr. Schmorgurken^{i,j,g} fr. Obstsalat¹(180Kcal/1,8BE) Kcal: 520 BE: 4</p> 		<p>„Russisch Ei“^{2,3,7,8,15,a,c,g,i,j,11} Salatteller m. gek. Ei, Remoulade, grüner Salat, Kartoffel- u. Fleischsalat, Brötchen^{a1}(122Kcal,2,2BE), fr.Obsts. Kcal:680 BE: 5</p> 	
Samstag, 13.04	<p>Hähnchen- Gemüse- Eintopf m. Suppennudeln^{i, j,a,c} Brötchen^{a1}(122Kcal,2,2BE) Berliner^{a,a1,c,g}(280Kcal,4BE) Kcal: 520 BE: 3</p> 		<p>Milchreis^g m. heißen Kirschen, Zucker u. Zimt Berliner^{a,a1,c,g}(280Kcal,4BE) Kcal: 675 BE: 6</p> 	
Sonntag 14.04.	<p>deftige Schweineroulade in Bratensoße^{2,3,7,8,15,i,j,a}, Petersiliekartoffeln^g u. Rotkohl² Rhabarber Grütze m. Soße^g(220Kcal/2,4BE) Kcal: 580 BE: 5</p> 		<p>feines Hähnchenragout^{g,i,j,a} m. Gemüse Julienne u. fr. Champignons in Weißweinsauce, Bandnudeln^{g,a,c} Rhabarber Grütze m. Soße^g(220Kcal/2,4BE) Kcal: 460 BE: 4</p> 	

Kennzeichnung von Zusatzstoffen. Allergenen: 1) Farbstoff; 2) Konservierungsstoff; 3) Antioxidationsmittel; 4) Geschmacksverstärker; 5) Geschwefelt; 6) Geschwärzt; 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) Kaschu
nüsse; h5) Pecanüsse; h6) Paranüsse; h7) Pistazien; h8) Macadamianüsse; i) Sellerie; j) Senf; k) Sesam