



Name \_\_\_\_\_

Zimmer \_\_\_\_\_

## Ihr persönlicher Menüplan von 15.04.2024 bis zum 21.04.2024

	Ihr Menü 1	✓	Ihr Menü 2	✓
Montag, 15.04.	<p>„Himmel und Erde“<sup>2,3,7,8,15,g,c,a</sup> Blutwurst m. Schmorzwiebel, fr. Kartoffelstampf, warmer Apfelkompott Fruchtjoghurt<sup>g</sup>(160Kcal,2BE)</p> <p>Kcal: 640 BE: 5</p>		<p>Käse- Schinken- Maccaroni<sup>2,3,7,8,15,a,c,g</sup> dazu ein gem. Salat<sup>i,j</sup> Fruchtjoghurt<sup>g</sup>(160Kcal,2BE)</p> <p>Kcal:650 BE: 6</p>	
Dienstag 16.04.	<p>„Schmorgurke“ m. Hackfleisch gefüllte Schmorgurke<sup>15,g,c,a1,l,j</sup>, Rahmsoße<sup>g</sup>, Petersilienkartoffel<sup>g</sup> Quark Kirsch<sup>g</sup>(220/2BE)</p> <p>Kcal:520 BE: 5</p>		<p>pan. gebr. Putenschnitzelchen m. Pfirsich<sup>a,c,g</sup> in Curry- Rahmsoße<sup>a,g</sup>, Butterreis<sup>g</sup>, Quark Kirsch<sup>g</sup>(220/2BE)</p> <p>Kcal: 460 BE: 5</p>	
Mittwoch, 17.04.	<p>Frischer Möhren- Kartoffel- Eintopf<sup>i,j</sup> m. Mettwurstchen<sup>2,3,7,8,15</sup> Brötchen<sup>a1</sup>(122Kcal,2,2BE) Pudding Karamell<sup>g</sup>(200Kcal,2BE)</p> <p>Kcal: 550 BE: 3</p>		<p>hausgemachter herzhafter Spinat- Käse- Strudel<sup>a,a1,g,l,j</sup> Kräutersoße<sup>g</sup>, dazu ein gem. Salat<sup>i,j</sup> Pudding Karamell<sup>g</sup>(200Kcal,2BE)</p> <p>Kcal:580 BE: 5</p>	
Donstag, 18.04.	<p>„Currywurst“<sup>2,3,7,8,15</sup> Bratwurst m. Curry- Ketchup- Soße, Schwenkkartoffeln, dazu ein Wachsbrechbohnen Salat<sup>g,i,j</sup> Apfelmus<sup>2</sup>(80Kcal,1,5BE)</p> <p>Kcal: 620 BE: 5</p>		<p>Gebr. veg. Gemüseschnitzel m. Kräuter- Soße<sup>a,c,g,h,i,j</sup>, in Butter geschwenkte Gemüse- Gabelspaghetti<sup>g,c,i,j</sup> Apfelmus<sup>2</sup>(80Kcal,1,5BE)</p> <p>Kcal:500 BE: 6</p>	
Freitag 19.04.	<p>Gebr. Fischrikadelle<sup>a,c,f,g,i,j</sup> m. hausgem. Remoulade<sup>g,11</sup>, „warmer Kartoffelsalat“<sup>i,j,g,11</sup>, Tellergarnitur saure Gurke<sup>11</sup> Obstkompott<sup>1</sup>(140Kcal,1,5BE)</p> <p>Kcal: 580 BE: 5</p>		<p>„Senf- Eier“<sup>c,g,i,j</sup> Gekochte Eier in Senfsoße, Kartoffelpüree<sup>g</sup>, dazu ein rote Beete Salat Obstkompott<sup>1</sup>(140Kcal,1,5BE)</p> <p>Kcal:530 BE: 4</p>	
Samstag 20.04.	<p>Tomaten- Süsschen<sup>2,i,j</sup> m. fr. Zucchini u. Suppenmaultaschen<sup>a,c,g,15</sup> Milchbrötchen<sup>c,g,h,a</sup>(140Kcal,2,2BE)</p> <p>Kcal:420 BE: 3</p>		<p>Süße Eierpfannkuchen<sup>a,c,g</sup> m. fr. Rhabarberkompott u. Vanillesoße<sup>g</sup> Milchbrötchen<sup>c,g,h,a</sup>(140Kcal,2,2BE)</p> <p>Kcal: 780 BE: 8</p>	
Sonntag 21.04.	<p>Schw. Rahm- Geschnetzeltes „Stroganoff- Art“<sup>g,15,i,j,a,22,2</sup> m. Champignons, Gürkchen, Zwiebel, Petersiliekartoffeln<sup>g</sup>, buntes Mischgemüse<sup>g</sup> Creme Schoko<sup>g,h</sup>(220Kcal,2,2BE)</p> <p>Kcal: 580 BE: 5</p>		<p>Putenbrust in Rahmsoße<sup>c,g</sup>, Bandnudeln<sup>c,a,g</sup>, buntes Mischgemüse<sup>g</sup> Creme Schoko<sup>g,h</sup>(220Kcal,2,2BE)</p> <p>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) Kaschunüsse; h5) Pecanüsse; h6) Paranüsse; h7) Pistazien; h8) Macadamianüsse; i) Sellerie; j) Senf; k) Sesam