



Name _____

Zimmer _____

Ihr persönlicher Menüplan von 22.04.2024 bis zum 28.04.2024

	Ihr Menü 1	✓	Ihr Menü 2	✓
Montag, 22.04.	Königsberger Klopse ^{2,3,15,33,a1,c} in Kapernsoße ^{g,a1} , Petersilienkartoffeln ^g , Rote Beete Salat ¹¹ Fruchtjoghurt ^{g(160Kcal,2BE)}		veg. gef. Ravioli ^{a,a1,c,g,h,i,j} in Käse- Soße m. Blattspinat u. Kochschinken ^{2,3,7,8,15} , dazu ein gem. Salat ^{i,j} Fruchtjoghurt ^{g(160Kcal,2BE)}	
	Kcal: 480 BE: 5		Kcal:680 BE: 7	
Dienstag 23.04.	Kartoffelklöße ^{a,a1,c,2,3,7,8,15} m. Speck- Zwiebel- Stippe dazu ein fr. Blattsalat in Schmanddressing ^{g,i,j} Quark Banane ^{g(220/2BE)}		Schweine Pfannen Gyros m. Tzatziki ^{2,15} , Djuvec` Reis ^{i,j} , dazu ein gem. Salat ^{g,i,j} Quark Banane ^{g(220/2BE)}	
	Kcal:680 BE: 4		Kcal: 620 BE: 4	
Mittwoch, 24.04.	Deftiger Erbseneintopf m. Bockwurst ^{2,3,7,8,15,i,j} Brötchen ^{a1(122Kcal,2,2BE)} Pudding Vanille ^{g(200Kcal,2BE)}		Hausgemachte Pizza "Stegelchen" ^{a,a1,g,f,2,3,7,8,15,33} m. Tomate, Champignons, Salami, Thunfisch, Schinken, Käse Pudding Vanille ^{g(200Kcal,2BE)}	
	Kcal: 550 BE: 3		Kcal:650 BE: 5	
Donstag, 25.04.	fr. dt. Hähnchenschenkel in Geflügel- Bratensoße ^{c,g} , Rahmerbsen ^g und Petersilienkartoffeln ^g Fruchtmus ^{2(80Kcal,1,5BE)}		m. Käse überbackener frischer Fenchel in Bechamelsoße ^{g,i,j} , Petersilienkartoffeln ^g Fruchtmus ^{2(80Kcal,1,5BE)}	
	Kcal: 670 BE: 5		Kcal:480 BE: 4	
Freitag 26.04.	„Backfisch“ Pan. Seelachs m. deft. Bratkartoffeln ^{a,c,f,g,2,3,7} , Remouladensoße ^{g,11} , Garnitur saure Gurke ¹¹ Obstsalat ^(140Kcal,1,5BE)		„saure Eier“ ^{a,g,2,3,7,8,15} Gek. Eier in Buttermilch- Zwiebel- Soße ^g , Kartoffelpüree, fr. Gurkensalat ^g Obstsalat ^(140Kcal,1,5BE)	
	Kcal: 650 BE: 5		Kcal:500 BE: 4	
Samstag 27.04.	Graupeneintopf ^{i,j} m. Rindfleischeinlage u. Suppenklößchen ^{c,a,15} Brötchen ^{a1(122Kcal,2,2BE)} Butterkuchen ^{g,c,a,a1(240Kcal/2,2BE)}		Hausgemachter Kirsch- Quark- Auflauf ^{c,g,a} m. Vanillesoße ^g Stück Butterkuchen ^{g,c,a,a1} (240Kcal/2,2BE)	
	Kcal:480 BE: 3		Kcal: 580 BE: 7	
Sonntag 28.04.	Schinkenbraten „Prager Art“ in Rahmsoße ^{g,a,2,3,7,8,15} , Petersilienkartoffeln ^g u. Blumenkohl ^g Creme Mocca ^{g,h(220Kcal,2,2BE)}		Geb. pan. Hetaxkäse (Weichkäse) ^{a,a1,g} auf buntem Gemüse m. Broccoli, Sc. Hollandaise ^g Creme Mocca ^{g,h(220Kcal,2,2BE)}	
	Kcal: 580 BE: 5		Kcal:600 BE: 6	

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