

Menüplan 4

	Menü I Vollkost	Menü II Leichte Kost und Diät	Vegetarisch
Montag 14.01.2019	Schweineschultergulasch _{A,G} mit Petersilienkartoffeln und Gurkensalat	Hähnchenbrust mit Gemüsesauce _{A,G} , dazu Tomaten- reis und Salat mit Dressing _{G,J,1,9}	Salatteller mit gekochtem Ei _C , dazu Baguette _A und Dressing _{C,G}
Dienstag 15.01.2019	Rinderhacksteak mit Djuvecreis _{F,2} und Paprikagemüse _A	Putenbrustroulade mit Broccoli- füllung ,dazu Sahnesauce _{A,G} , Spätzle _{A,C} und ein kleiner Salat mit Joghurtdressing _{G,J,1,9}	Gemüsebratling _{A,C,G} mit Djuvecreis _{F,2} und Paprikagemüse _A
Mittwoch 16.01.2019	2 Fischfrikadellen _{A,D,J} mit Rahmspinat _{A,G} , dazu Kartoffelpüree _{G,3,8}	2 Kalbsfleischklößchen _{A,C,G} in Kräuterrahm _{A,G} mit Bandnudeln _{A,C} , dazu Blattsalat mit Joghurtrahm _{G,I,J}	2 Spinatknödel _{A,C} mit Kräuterrahm _G , dazu Bandnudeln und ein kleiner Salat mit Joghurtdressing _{G,J,1,9}
Donnerstag 17.01.2019	5 Cannelloni mit Schweinefleischfüllung, dazu ein kleiner Salat mit Dressing _{1,9}	Hähnchenfilet-Spieß _{A,F} mit Curryfruchtsauce _{A,G,I,J,1,9} , dazu Reis und ein kleiner Salat mit Dressing _{1,9}	Falafel Bällchen mit Couscous, dazu ein kleiner Salat mit Dressing _{1,9}
Freitag 18.01.2019	Haxen Fleisch (Schwein) mit Zwiebel-Kartoffelstampf _{A,G,3,8} und Sauerkraut	Putenragout _{A,G} mit Kartoffeln und Erbsen	Bandnudeln _A , mit veg. Bolognesesauce _{A,C,F,G,I} , dazu Salat mit Dressing _{G,J,1,9}
Samstag 19.01.2019	Westfälischer Linsensuppe mit Mettendchen (Schwein) _{F,I,J,1,3,8}	Westfälische Hochzeitssuppe mit Eierstich, Markklößchen und feinem Gemüse _{A,C,I}	Italienische Gemüse-Tomatensuppe _{A,C} , dazu ein Vollkornbrötchen _{A,A1,K}
Sonntag 20.01.2019	Schweinefiletköpfe mit Pfeffersauce _{A,G} , dazu Spätzle _{A,C,F,2} und Broccoliröschen _{G,I}	Hackbraten (Geflügel) Sauce _{A,G} , dazu Kartoffeln und Fingermöhren	Blumenkohlmedaillon _{A,F,G,2} mit Sauce _{A,G,I,J} , dazu Kartoffeln und Broccoliröschen _{G,I}

Kurzfristige Änderungen vorbehalten

Zubereitung unter Verwendung von jodiertem Speisesalz

Zusatzstoffe

1 Konservierungsstoffe	7 gewacht
2 Farbstoff	8 mit Phosphat
3 Antioxidationsmittel	9 mit Süßungsmittel
4 Geschmacksverstärker	10 mit Zuckerart und Süßstoff
5 geschwefelt	11 mit Süßstoff und Aspartam
6 geschwärzt	12 mit Zuckeraustausch

Allergene

A Weizen	H Schalenfrüchte
A1 Roggen	- Mandel / Haselnuss / Pistazie /
B Krebstiere	Walnuss / Kaschunuss
C Eier und Erzeugnisse	I Sellerie und Erzeugnisse
D Fisch und Erzeugnisse	J Senf und Erzeugnisse
E Erdnüsse und Erzeugnisse	K Sesam und Erzeugnisse
F Soja und Erzeugnisse	L Schwefeldioxid und Sulfite
G Milch und Erzeugnisse	M Lupinen und Erzeugnisse
	N Weichtiere und Erzeugnisse

Achtung: Bei Fragen zu den Zusatzstoffen und Allergenen können Sie gerne unsere Diätabteilung anrufen
Telefonnummer: 02381 / 589 - 1480