

	Menü A - Silber Klassiker Vollkost	Menü B - blau Vegetarisch Vollkost	Menü C - kalt Kalte Platte	Menü D - grün Pasta & Eintopf Vollkost	Menü F Salatplatten	Menü G - Schwarz Kleiner Genuss	Menü H - Gold Gourmet	Menü I - Rot Leichte Küche Leichte Kost	
MO 13.02.	Putenbraten in Geflügelsauce, dazu Erbsen- Spargelgemüse und Kartoffeln * CH kJ 1587 kcal 379 E 27 KH 53 Fett 6 ZS 14,16,18	Rührei mit Spinat und Kartoffelpü- ree * NEU kJ 2356 kcal 561 E 31 KH 26 Fett 36 ZS 14,16,18	Grießpudding mit Erdbeersauce * kJ 2055 kcal 491 E 8 KH 85 Fett 13 ZS 2,3,4,6,7,18	Spaghetti "Napoli" mit Tomatenrahmsauce und Salat * kJ 2720 kcal 676 E 20 KH 96 Fett 21 ZS 5,14,16,18	"Carmen" Blattsalat, Maisgarnitur, Hähnchen-Nuggets, Currydressing * kJ 1361 kcal 327 E 23 KH 7 Fett 23 ZS 2,5,6,8,14,16,18	Hähnchennuggets auf Spaghetti dazu Tomatenrahmsauce * kJ 1756 kcal 418 E 19 KH 46 Fett 18 ZS 8,14,16,18	Hirschgulasch mit Waldpilzen, dazu Rotkohl und 2 Knödel * kJ 2541 kcal 605 E 45 KH 83 Fett 9 ZS 7,14,16,18	Wirsingroulade (Hackfleischfüllung) in Bratensauce, dazu Kartoffeln kJ 1966 kcal 468 E 30 KH 60 Fett 11 ZS 11,14,16,18	
DI 14.02.	Thüringer Rostbratwurst in brauner Sauce, dazu Leipziger Allerlei und Kartoffelpüree kJ 1842 kcal 443 E 21 KH 20 Fett 31 ZS 9,12,14,16,18	Frühlingsrolle (mit Gemüsefüllung) dazu Sojasauce und Reis * kJ 2977 kcal 706 E 17 KH 116 Fett 19 ZS 1,6,14,16,18	Delikatess-Brathering mit Zwiebelringen, dazu Speckkartoffelsalat kJ 3142 kcal 752 E 37 KH 57 Fett 42 ZS 5,9,11,14,16,18	Schnittbohneintopf "Hausfrauen Art" mit Bockwurst kJ 2121 kcal 506 E 43 KH 30 Fett 24 ZS 4,7,9,12,14,16	"Capriciosa" gemischter Blattsalat, Gurke, Schinken, Käse, Hausdres- sing kJ 1819 kcal 439 E 20 KH 9 Fett 27 ZS 2,5,6,7,9,14,16,18	1 kleine Bratwurst in Zwiebelsauce, dazu Karotten und Kartoffeln kJ 1516 kcal 361 E 11 KH 32 Fett 21 ZS 7,12,14,16,18	Fränkischer Zwiebelbraten in deftiger Sauce, dazu Rosenkohl und Kartoffeln * CH kJ 2021 kcal 483 E 52 KH 46 Fett 10 ZS 6,14,16,18	Spanische Geflügelpfanne Paprika, Champignons, Zwiebeln und Tomaten, dazu Gemüsereis * kJ 1859 kcal 440 E 37 KH 53 Fett 9 ZS 6,11,14,16,18	
MI 15.02.	Rinderfrikadelle mit brauner Sauce, dazu Kohlrabi und Kartoffeln * kJ 2079 kcal 495 E 28 KH 55 Fett 18 ZS 14,16,18	Kartoffelsuppe dazu vegetarische Klopse * kJ 1957 kcal 467 E 30 KH 56 Fett 13 ZS 6,14,16,18	Blaubeerpfannekuchen mit Vanillesauce * kJ 2008 kcal 489 E 17 KH 88 Fett 8 ZS 2,3,6,12,16,18	Makkaroniaufauf mit Rinderhackfleisch und Käseaufgabe * kJ 2155 kcal 513 E 35 KH 40 Fett 24 ZS 14,16,18	"Romantica" Blattsalate, geräucherte Putenbruststreifen, Mandarinen, Hausdressing * kJ 1713 kcal 408 E 16 KH 26 Fett 27 ZS 2,5,6,9,14,16,18	Geflügel-frikadelle in Sauce, dazu Rotkohl und Kartoffeln * kJ 1495 kcal 356 E 21 KH 45 Fett 10 ZS 14,16,18	2 Hähnchenbrustfilets mit Ananasscheibe und Pflirsich, dazu Sauce Hollandaise und bunter Reis * kJ 3549 kcal 849 E 40 KH 68 Fett 46 ZS 4,5,6,7,10,14,16,18	Sauerbraten in Sauce, dazu Apfelrotkohl und Kartoffeln * CH kJ 1472 kcal 348 E 32 KH 44 Fett 6 ZS 6,11,14,16	
DO 16.02.	Schweinegeschnetzeltes "Berner Art" dazu Nudeln und Salat kJ 3888 kcal 929 E 46 KH 85 Fett 45 ZS 5,14,16,18	Gemüsepfanne "Gärtnerin Art" mit Sauce Hollandaise, und Kartoffelpüree * kJ 3065 kcal 736 E 18 KH 56 Fett 49 ZS 4,6,7,10,14,16,18	Paniertes Schweineschnitzel dazu westfälischer Kartoffel- salat kJ 3003 kcal 720 E 34 KH 41 Fett 47 ZS 2,5,6,14,16,18	Sauerkrauteintopf "Bürgerlich" dazu Haxenfleisch kJ 1978 kcal 472 E 40 KH 31 Fett 21 ZS 9,14,16,18	"Niçoise" Blattsalat mit Thunfisch, gek. Ei, Oliven und Cocktaildressing * kJ 1749 kcal 423 E 25 KH 10 Fett 38 ZS 2,5,6,14,16,18	3 kleine Frikadellen mit Bratensauce, dazu Fingermöhren und Kartoffel- püree kJ 1860 kcal 443 E 25 KH 32 Fett 24 ZS 14,16,18	Kalbsbraten in Estragonsauce, dazu Fingermöhren und Kartoffeln * kJ 1613 kcal 381 E 33 KH 54 Fett 4 ZS 6,14,16,18	Kasseler Lummerbraten in Bratensauce, dazu Wirsing und Kartoffeln CH kJ 1162 kcal 275 E 27 KH 32 Fett 5 ZS 6,7,9,11,14,16,18	
FR 17.02.	Paniertes Merlanfilet mit Senf-Gurkensauce, dazu Kartoffeln und Salat * kJ 3409 kcal 808 E 27 KH 128 Fett 21 ZS 5,6,14,16,18	Französischer Nudelaufauf mit Ratatouille und Käseaufgabe * CH kJ 2417 kcal 572 E 37 KH 77 Fett 12 ZS 2,14,16,18	Milchreis mit Früchten, dazu Apfelkompott * kJ 2389 kcal 566 E 12 KH 101 Fett 13 ZS 4,5,6,7,18	Grünkohleintopf "Bürgerlich" dazu eine Mettwurst kJ 2481 kcal 592 E 40 KH 45 Fett 28 ZS 4,7,9,12,14,16	"Wiener Art" Blattsalate, kleines Schnitzel, Zitronenscheibe, Möhren- streifen, Hausdressing kJ 1554 kcal 373 E 23 KH 14 Fett 25 ZS 2,5,6,14,16,18	3 Fischstäbchen auf Erbsengemüse, dazu Tomatensauce und Kartoffelpüree * kJ 1659 kcal 395 E 26 KH 45 Fett 12 ZS 14,16,18	5 Schweinefiletmedaillons "Ratsherren Art" dazu Speckbohnen und Kartoffeln kJ 2041 kcal 486 E 43 KH 50 Fett 11 ZS 7,9,14,16,18	Gefüllte Paprikaschote (Hackfleisch) in Toma- tensauce, dazu Kartoffelpü- ree kJ 1684 kcal 402 E 15 KH 40 Fett 20 ZS 6,7,9,11,14,16,18	
SA 18.02.	Schweinerücken- Schnitzel paniert, auf Erbsen, dazu Sauce und Kartoffelpüree kJ 2500 kcal 595 E 45 KH 60 Fett 20 ZS 14,16,18	3 kleine Pfannkuchen, dazu warmes Apfelkompott * kJ 1927 kcal 456 E 19 KH 76 Fett 8 ZS 4,6,7,14,16,17,18	<ul style="list-style-type: none"> - Frische Menüs zum sofortigen Verzehr bestimmt. Unsere kcal/kJ Angaben sind Durchschnittswerte. - Alle Menüs mit JODIERTEM SALZ - Aus Gründen der Produktsicherheit werden unsere Rohkartoffeln vom Hersteller geschwefelt! - Eine Gewährleistung für die Richtigkeit der Nährwertangaben wird nur bei verpackten Folien-Menüs übernommen. - Unsere Saucen werden mit Mehl und modifizierter Stärke hergestellt. - Reklamationen können nur am Liefertag berücksichtigt werden. Markt- und Lieferbedingte Änderungen vorbehalten. <p>* Diese Menüs werden ohne Schweinefleisch hergestellt CH = Gekennzeichnete Menüs enthalten im Vergleich zu den anderen Menüs weniger Cholesterin. Es ist nur eine Empfehlung und wird nur bei verpackten Folienmenüs übernommen.</p>			<p>Unsere Menüs werden mit folgenden zugelassenen Zusatzstoffen hergestellt:</p> <p>1 = Farbstoff E150 2 = Farbstoff E122/ E160b 3 = Farbstoff E104/E110 4 = Säuerungsmittel 5 = Konservierungsstoffe E200/E210 6 = Verdickungsmittel E407/415/E410/E412 7 = Antioxidationsmittel E300/E232 8 = aus Geflügelfleisch zusammengesetzt und gegart 9 = Nitritpökelsalz (Kochsalz, Konservierungsstoff E250) 10 = Sauce Bearnaise+Hollandaise m.pflanzl. Fett 11 = Süßstoffmischung von Cyclamat + Saccharin E450 12 = Phosphat E450 13 = Geschmacksverstärker E621 14 = Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse 15 = Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse, Schalenfrüchte (Mandeln, Nüsse), Erdnüsse 16 = Sellerie, Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse 17 = Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse 18 = Milcherzeugnisse, Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse</p>			
SO 19.02.	Hähnchenbrust- geschnetzeltes mit Mischgemüse und Kartoffeln * kJ 2448 kcal 580 E 59 KH 56 Fett 14 ZS 14,16,18	Gemüseschnitzel mit Schnittlauchsauce, dazu Bechamelkartoffeln * kJ 2068 kcal 489 E 18 KH 87 Fett 8 ZS 5,6,14,16,18							Gemüseintopf mit Hühnerfleisch * kJ 1169 kcal 277 E 24 KH 31 Fett 6 ZS 16
Gefüllte Schweineroulade (Hackfleisch) in Kräuter- Senfsauce, dazu Rosenkohl und Kartoffeln kJ 2147 kcal 513 E 29 KH 49 Fett 23 ZS 11,14,16,18									

7. KW / 13.02.-19.02.2012