

Menü der Woche



	Menü 1 Vollkost	Menü 2 Angepasste Vollkost	Menü 3 Vegetarische Kost
Montag	Rinderbrühe mit Maultäschchen 3, 51, 54, 60 *** „Mini Häxle“ vom Schwein 2 mit Sauerkraut 60 und Kartoffelpüree 52, 58 *** Obstsalat 803 kcal	Rinderbrühe mit Maultäschchen 3, 51, 54, 60 *** „Chili con Carne“ vom Rind 1, 2, 51, 57, 60 an einer Backofenkartoffel und einem Sauerrahmdip 51, 52, 55, 57, 58, 61 *** Obstsalat 836 kcal	Gemüsebrühe mit Flädle 3, 51, 52, 54, 58, 60 *** Blumenkohlröschen im Backteig 51, 54 mit Gemüsereis 52, 58, 60 und einer Kräuterkäsesoße 12, 51, 52, 55, 57, 58, 60 *** Obstsalat 967 kcal
Dienstag	Schwarzwurzel-Cremesuppe 12, 51, 52, 58, 60 *** Paniertes Schweineschnitzel 12, 51 mit Pommes frites *** Mascarponecreme mit Birne und Quitte 52, 58 1.340 kcal	Schwarzwurzel-Cremesuppe 12, 51, 52, 58, 60 *** Putenschnitzel Natur 51 auf bunten Gemüsestreifen, mit Curryreis und Rahmsoße 51, 52, 58 *** Mascarponecreme mit Birne und Quitte 52, 58 1.341 kcal	Schwarzwurzel-Cremesuppe 12, 51, 52, 58, 60 *** Gemüsefrikadelle auf Rahmwirsing und Salzkartoffeln *** Mascarponecreme mit Birne und Quitte 52, 58 1.195 kcal
Mittwoch	Kraftbrühe mit verschiedenen Klößchen 3, 51, 54, 60 *** Kalbsbraten 2, 3, 51, 54, 60, 64 mit Champignonrahmsoße 12, 51, 52, 55, 57, 58 Pariser Karotten 52, 58 und Schupfnudeln 52, 58, 60 *** Cheesecake-Pudding 52, 54, 58 829 kcal	Kraftbrühe mit verschiedenen Klößchen 3, 51, 54, 60 *** Tortellini „Tricolore al Carne“ 51, 54 mit Tomatensoße 1, 60 und Parmesankäse 1, 52, 54, 58 *** Cheesecake-Pudding 52, 54, 58 1.006 kcal	Gemüsebrühe mit verschiedenen Klößchen 3, 51, 54, 60 *** Vegetarische Kohlroulade 51, 54, 57, 60 mit Kartoffelpüree 52, 58 und einer Gemüsejus 51, 60 *** Cheesecake-Pudding 52, 54, 58 796 kcal
Donnerstag	Blumenkohlcremesuppe 12, 51, 52, 58, 60 *** Putengeschnetzeltes „Mexikanische Art“ 1, 51, 60 mit Nudeln 51, 54 *** Frisches Obst 901 kcal	Blumenkohlcremesuppe 12, 51, 52, 58, 60 *** Kasseler Rücken 1, 2, 51 mit Rotkraut 2, 6 und Semmelknödel 51, 54 *** Frisches Obst 895 kcal	Blumenkohlcremesuppe 12, 51, 52, 58, 60 *** Vegetarische Hirtentasche 51, 52, 54, 58 mit Spinat und Weichkäse gefüllt, Gnocchi und Ratatouille-Gemüse 1, 60 *** Frisches Obst 977 kcal
Freitag	Fränkische Zwiebelsuppe 3, 51, 60 *** Paniertes Seelachsfilet mit Sesam 12, 51, 55, 62 auf buntem Lauchgemüse 52, 58, 60 mit gebratenen Kartoffelwürfeln 12 *** Schokopudding mit Vanillesoße 12, 52, 58 936 kcal	Fränkische Zwiebelsuppe 3, 51, 60 *** Vanillemilchreis 52, 58 mit lauwarmen Schattenmorellen *** Schokopudding mit Vanillesoße 12, 52, 58 512 kcal	Fränkische Zwiebelsuppe 3, 51, 60 *** Penne 51, 60 in Waldpilzsahnesoße 12, 51, 52, 55, 57, 58, 60 und frischen Kräutern *** Schokopudding mit Vanillesoße 12, 52, 58 813 kcal
Samstag	Pikanter Erbseneintopf mit Speckwürfel 1, 2, 16, 51, 60 Saitenwürstchen 1, 2, 16 und Vollkornbaguette 51 *** Frisches Obst 1.064 kcal		Vegetarischer Erbseneintopf mit Karotten und frischen Kräutern 3, 12, 51, 55, 57, 60 und Vollkornbaguette 51 *** Frisches Obst 336 kcal
Sonntag	Knoblauchcremesuppe 3, 12, 51, 52, 55, 57, 58, 60 *** Ofenfrischer Schweinebraten mit Bandnudeln 51, 54 Bratensoße 51 und Kartoffelsalat 1, 2, 3, 12, 13, 51, 61, 63 *** Rhabarberquark 12, 52, 58 1.315 kcal		Knoblauchcremesuppe 3, 12, 51, 52, 55, 57, 58, 60 *** Eieromelette mit Champignonrahmsoße 2, 12, 51, 52, 55, 57, 58 Rosenkohl 60 und Salzkartoffeln *** Rhabarberquark 12, 52, 58 998 kcal

Darüber hinaus bieten wir Ihnen täglich ein großes Salatbuffet mit wechselnden Salatvariationen!

Änderungen vorbehalten. Angebot, solange Vorrat reicht.

1 mit Konservierungstoff; 2 mit Antioxidationsmittel; 3 mit Geschmacksverstärker; 4 mit Süßungsmittel; 5 mit Süßungsmitteln; 6 mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; 7 mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln; 8 mit Zuckerarten und Süßungsmittel; 9 mit Zuckerarten und Süßungsmitteln; 10 enthält eine Phenylalaninquelle; 11 kann bei Übermäßigen Verzehr abführend wirken; 12 mit Farbstoff; 13 geschwefelt; 14 gewachst; 15 geschwärzt; 16 mit Phosphat; 17 mit Milchpulver; 18 mit Molkepulver; 19 mit Milcheiweiß; 20 mit Eiklar; 21 unter Verwendung von Milch; 22 unter Verwendung von Sahne; 25 chinhaltig; 26 koffeinhaltig; 27 Kunststoffüberzug nicht zum Verzehr geeignet; 50 genetisch verändert; 51 Glutenhaltiges Getreide; 511 Weizen; 512 Dinkel; 513 Kamut; 514 Roggen; 515 Gerste; 516 Hafer; 517 Hybridstämme; 52 Laktose; 53 Krebstiere; 54 Eier; 55 Fisch; 56 Erdnüsse; 57 Soja; 58 Milch; 59 Schalenfrüchte; 591 Mandeln; 592 Haselnüsse; 593 Walnüsse; 594 Cashewnüsse; 595 Pecannüsse; 596 Paranüsse; 597 Pistazien; 598 Macadamia oder Queenslandnüsse; 60 Sellerie; 61 Senf; 62 Sesamsamen; 63 Schwefeldioxid und Sulfide; 64 Lupine; 65 Weichtiere; 81 ohne Kühlung haltbar (thermisiert); 95 frei von kennzeichnungspflichtigen Allergenen;

Abendessen

Montag	Grießbrei mit Mandarinenkompott und Zimtzucker ^{51, 52, 58, 58, 511} 227 kcal Toskanischer Pasteten – Wurstaufschmitt ^{1, 2, 19, 20, 52, 54, 58} 123 kcal ; Tortenbrie ^{52, 58} 154 kcal Gemischter Wurstaufschmitt ^{1, 2, 16, 61} 95 kcal ; Gemischter Käseaufschmitt ^{12, 58} 179 kcal
Dienstag	Bauernbratwurst geraucht ^{1, 2, 16} 150 kcal ; Bergkäse ⁵⁸ 198 kcal Gabelrollmops mit Gurke und Zwiebel ^{2, 4, 12, 51, 55, 61, 511} 391 kcal Gemischter Wurstaufschmitt ^{1, 2, 16, 61} 95 kcal ; Gemischter Käseaufschmitt ^{12, 58} 179 kcal
Mittwoch	Bunter Nudelsalat ^{2, 4, 12, 51, 54, 55, 57, 60, 61, 63, 93, 511} 396 kcal Kräuterfrischkäse ^{52, 58} 110 kcal Schichtsalat mit Schinkenstreifen ^{1, 2, 4, 12, 16, 54, 58, 61} 302 kcal Gemischter Wurstaufschmitt ^{1, 2, 16, 61} 95 kcal ; Gemischter Käseaufschmitt ^{12, 58} 179 kcal
Donnerstag	Pellkartoffeln mit einem pikanten Kräuterquark ^{52, 58} 309 kcal Roter Heringssalat ^{1, 8, 51, 54, 55, 61, 511} 272 kcal Gemischter Wurstaufschmitt ^{1, 2, 16, 61} 95 kcal ; Gemischter Käseaufschmitt ^{12, 58} 179 kcal
Freitag	Warmer Hackbraten mit Kartoffelsalat ^{2, 3, 12, 13, 51, 54, 60, 61, 63, 511} 657 kcal Gemischter Wurstaufschmitt ^{1, 2, 16, 61} 95 kcal ; Gemischter Käseaufschmitt ^{12, 58} 179 kcal
Samstag	Harzer Handkäse mit Kümmel und Zwiebeln ^{12, 58, 61} 127 kcal Westfälische Mettenden ^{1, 2} 312 kcal Gemischter Wurstaufschmitt ^{1, 2, 16, 61} 95 kcal ; Gemischter Käseaufschmitt ^{12, 58} 179 kcal
Sonntag	Obazda ^{52, 58} 164 kcal ; Ofenfrische Laugenbrezel ^{51, 52, 58, 511, 515} 303 kcal Rettich in Scheiben ^{8 kcal} ; Brie – Käse – Ecken ⁵⁸ 72 kcal Gemischter Wurstaufschmitt ^{1, 2, 16, 61} 95 kcal ; Gemischter Käseaufschmitt ^{12, 58} 179 kcal

An allen Tagen gibt es darüber hinaus Rohkost, Butter Margarine und pflanzliche Brotaufstriche sowie verschiedene Brotsorten zum Abendessen.