

Speiseplan für Kalenderwoche 7

Vom 11.02.2019 bis 15.02.2019

Montag, Menu 1

Gefüllte Kohlroulade (13,15) mit
Specksauce und Petersilien-Kartoffeln

Kalorien: 750

Preis: 4,30 €

Montag, Menu 2 vegetarisch

Spaghetti (13) mit Ruccola,
Cherrytomaten, Reibekäse und Knobi

Kalorien: 590

Preis: 4,10 €

Montag, Menu 3

AUS DEM WOK !

Asiatisches Wokgemüse (18,21,23) mit
Hähnchen-Brust und Basmatireis

Kalorien: 680

Preis: 5,50 €

Speiseplan für Kalenderwoche 7

Vom 11.02.2019 bis 15.02.2019

Dienstag, Menu 1

Rindfleisch-Bällchen (13,15) mit
Basilikum-Käse-Sauce (13,19) und
Farfalle-Nudeln (13)

Kalorien: 740

Preis: 4,30 €

Dienstag, Menu 2 vegetarisch

Gemüse-Maultaschen (13,15) mit
Fenchel-Zwiebel-Mousse (19)

Kalorien: 610

Preis: 4,10 €

Dienstag, Menu 3

Fish & Chips (13,15) mit Vinegarsauce
(15,19)

Kalorien: 760

Preis: 5,50 €

Speiseplan für Kalenderwoche 7

Vom 11.02.2019 bis 15.02.2019

Mittwoch, Menu 1

Seelachsfilet (13,15) mit Senfsauce
(13,19) und Schwenk-Kartoffeln

Kalorien: 740

Preis: 4,30 €

Mittwoch, Menu 2 vegetarisch

AUS DEM WOK !

Vietnamesisches Wokgemüse (18,21,23)
mit Limonenreis

Kalorien: 550

Preis: 4,10 €

Mittwoch, Menu 3

Rindergulasch Großmutter Art mit
Bratspätzle (13,15)

Kalorien: 750

Preis: 5,90 €

Speiseplan für Kalenderwoche 7

Vom 11.02.2019 bis 15.02.2019

Donnerstag, Menu 1

Hähnchenbrust süß-sauer mit asiatischem Gemüse (18,21,23) und Sesamreis

Kalorien: 730

Preis: 4,30 €

Donnerstag, Menu 2 vegetarisch

Gefüllte Paprikaschote Bollywood (13,15) mit Tomatensauce und Pasta (13)

Kalorien: 620

Preis: 4,10 €

Donnerstag, Menu 3

Räuberbraten (Schwein) mit Potatoe Wedges, Krautsalat und Sour Cream (13,15,19,22)

Kalorien: 780

Preis: 5,50 €

Speiseplan für Kalenderwoche 7

Vom 11.02.2019 bis 15.02.2019

Freitag, Menu 1

Möhren-Rüben-Eintopf (19) mit Kochwurst
(13,15)

Kalorien: 740

Preis: 4,30 €

Freitag, Menu 2 vegetarisch

Blaubeer-Pfannkuchen (13,15) mit
Vanillesauce (19)

Kalorien: 640

Preis: 3,80 €

Zeichenerklärungen

Enthält:

K=Knoblauch | A=Alkohol in geringen Mengen

Zutaten, die zu häufigsten Auslösern von Lebensmittelallergien gehören (Kennzeichnung nach EU- Richtlinie 2003/89/EG):

13 = Gluten, 14 = enthalten Krebstiere, 15 = enthalten Ei, 16 = enthalten Fisch, 17 = enthalten Erdnuss, 18 = enthalten Soja, 19 = enthalten Milch einschl. Laktose, 20 = enthalten Schalenfrüchte, 21 = enthalten Sellerie, 22 = enthalten Senf, 23 = enthalten Sesam, 24 = enthalten Sulfite

Zugelassene Stoffe nach der Zusatzverordnung vom 29-01-1998:

1 = Farbstoffe, 2 = mit Konservierungsstoffe, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = mit Süßungsmittel, 7 = mit Phosphat

