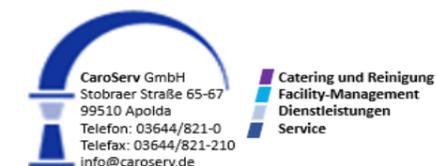




### Mittagessen und Abendbeilage 3. KW



Wochentag	Menü 1	Menü 2	Dessert/Salat	Delikates zum Abendessen
<b>Montag</b> 16.01.2023	Hühnerfrikassee mit Kartoffeln (a,g,i,j) (585 kcal)	Kaiserschmarrn mit Vanillesoße (a,i,g,c) (545 kcal)	Apfelmus	Möhren-Apfel-Salat (2)
<b>Dienstag</b> 17.01.2023	Pastinaken-Steckrüben-Rösti mit Petersiliensoße, dazu Weißkrautsalat und Kartoffeln (a,c,g,2) (565 kcal)	Erbsensuppe mit Rauchfleischwürfeln (a,g,i) (550 kcal)	Fruchtjoghurt	Fisch (d,2)
<b>Mittwoch</b> 18.01.2023	Schwarzwurzelfanne mit Schinken und Kartoffeln (a,i,c) (585 kcal)	Nudeln mit Käse-Sahnesoße (a,i,g,c) (465 kcal)	Fruchtquark	Obstsalat (2)
<b>Donnerstag</b> 19.01.2023	Nudeln mit Tomatensoße und Jägerschnitzel (a,c,i,f) (465 kcal)	Kartoffelpuffer mit Apfelmus, Zucker/Zimt (a,i,f,c) (565 kcal)	Frisches Obst	Party Wiener mit Nudelsalat (2,i,f)
<b>Freitag</b> 20.01.2023	Lachs mit Sahnesoße, dazu Nudeln (a,c,g,i,d) (550 kcal)	Gemüseschnitzel mit Kartoffeln (a,c,g,i) (565 kcal)	Pudding	Blattsalat mit Tomaten, Gurken, und Hähnchenstreifen
<b>Samstag</b> 21.01.2023	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleischwürfel (a,i,f,c) (565 kcal)	Vegetarische Gefüllte Zucchini, dazu Tomatenrahm und Kartoffeln (a,c,g,i,j,2,4) (385 kcal)	Cremespeise	Mini Schnitzel (i,f,j)
<b>Sonntag</b> 22.01.2023	Sauerbraten mit Rotkohl, dazu Böhmisches Knödel (a,i,f,j) (695 kcal)	Vegetarische Spätzle-Pilzpflanne (a,i,f,j) (695 kcal)	Eis	Fleischsalat (2,g,i)

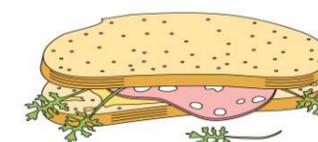


#### Allergene :

- a) Gluten
- b) Krebstiere
- c) Eier
- d) Fisch
- e) Erdnüsse
- f) Soja
- g) Milch
- i) Sellerie

#### Zusatzstoffe

- 1) Farbstoff
- 2) Konservierungsstoff
- 3) Antioxidationsmittel
- 4) Geschmacksverstärker
- 5) Geschwefelt
- 6) Geschwärzt
- 13) Gewachst



©www.ClipProject.info