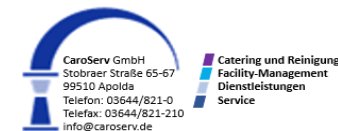




## Mittagessen und Abendbeilage 4. KW



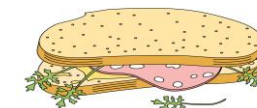
Wochentag	Menü 1	Menü 2	Dessert/Salat	Delikates zum Abendessen
<b>Montag</b> 23.01.2023	Blumenkohl mit Semmelbröseln, dazu Hollandaise und Salzkartoffeln (a,i,f,c,g) (585 kcal)	Grießbrei mit Zucker und Zimt (g) (545 kcal)	Apfelmus	Wachsbohnen-Salat (2)
<b>Dienstag</b> 24.01.2023	Kartoffeltaschen mit Frischkäse gefüllt, dazu Kräuterrahm (a,i,c,g) (565 kcal)	Möhreneintopf mit Schweinefleischwürfeln (i,f) (550 kcal)	Fruchtjoghurt	Fisch (d,2)
<b>Mittwoch</b> 25.01.2023	Ungarischer Gulasch, dazu Kartoffeln (a,i,g,c,f) (585 kcal)	Veg. Reispfanne (i,f) (465 kcal)	Fruchtquark	Rote Bete Salat (2)
<b>Donnerstag</b> 26.01.2023	Fruchtige Tomatensoße, dazu Nudeln (a,i,g,c) (465 kcal)	Cremiger Gemüse-Kräuterquark mit Kartoffeln (a,i,g) (565 kcal)	FrISCHE Obst	Party Frikadellen (2,i,j,f)
<b>Freitag</b> 27.01.2023	Gebratenes Fischfilet auf franz. Pfannengemüse, dazu Kartoffeln (a,i,g,d) (550 kcal)	Hähnchengyros in Zwiebel-Sahnesoße, dazu Kartoffeln (a,i,c) (565 kcal)	Pudding	Chefsalat mit Käse, Schinken und Ei
<b>Samstag</b> 28.01.2023	Graupeneintopf mit Rindfleischwürfeln (a,i, (565 kcal)	Veg. Gemüsepfanne mit Paprika, Karotten und Kartoffeln (a,i,g) (385 kcal)	Cremespeise	Mini Schnitzel (i,f,j)
<b>Sonntag</b> 29.01.2023	Kasseler mit Rosenkohl, dazu Kartoffeln (a,i,f,g) (695 kcal)	Veg. Gemüselasagne (a,i,g,c) (695 kcal)	Eis	Käsesalat (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) Gewächst



©www.ClipProject.info