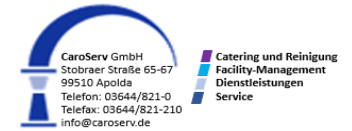




Mittagessen und Abendbeilage 5. KW



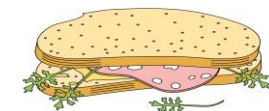
Wochentag	Menü 1	Menü 2	Dessert/Salat	Delikates zum Abendessen
Montag 30.01.2023	Bratwurst mit Sauerkraut, dazu Kartoffeln (a,i,2) (585 kcal)	Quarkkeulchen mit Vanillesoße (a,i,f,g) (545 kcal)	Apfelmus	Gurkensalat (o,d,Z,)
Dienstag 31.01.2023	Putenschnitzel mit Erbsengemüse, dazu Kartoffeln (a,i,g,c) (565 kcal)	Kartoffelsuppe mit Mini Wienern (a,i,f) (550 kcal)	Fruchtjoghurt	Fisch (d,2)
Mittwoch 01.02.2023	Hackbraten mit Kohlrabigemüse und Kartoffeln (a,i,f,j,c) (585 kcal)	Nudeln mit Brokkoli-Käse-Soße (a,i,g,c) (465 kcal)	Fruchtquark	Obstsalat (o.d.Z.)
Donnerstag 02.02.2023	Wurstgulasch mit Nudeln (i,a,c,f) (465 kcal)	Senfsoße mit Ei, dazu Kartoffeln (a,i,f,c) (565 kcal)	Frisches Obst	Bockwurst mit Kartoffelsalat
Freitag 03.02.2023	Gedünstetes Fischfilet mit Gemüse, dazu Kartoffeln (d,i,a,f) (550 kcal)	Curry-Hähnchenpfanne mit Schnecklynudeln (a,c,g,i) (565 kcal)	Pudding	Blattsalat mit Lachs
Samstag 04.02.2023	Soljanka (a,i,f) (565 kcal)	Veg. Nudelpfanne (a,i,f,g) (385 kcal)	Cremespeise	Mini Fleischkäse (i,f,j)
Sonntag 05.02.2023	Spanferkel-Rollbraten mit Rotkohl, dazu Klöße (a,i,f,c) (695 kcal)	Veg. Käseschnitzel mit Kräuterrahm, dazu Kartoffeln (a,i,g,c) (695 kcal)	Eis	Wurstsalat (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