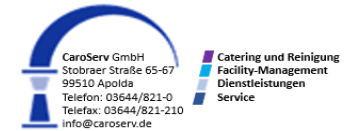




## Mittagessen und Abendbeilage 10. KW



Wochentag	Menü 1	Menü 2	Dessert / Salat	Delikates zum Abendessen
<b>Montag</b> 06.03.2023	Bratwurst mit Sauerkraut und Kartoffeln (a,i,2) (585 kcal)	Quarkkeulchen mit Vanillesoße (a,i,f,g) (545 kcal)	Apfelmus	Karotten - Salat (o,d,Z)
<b>Dienstag</b> 07.03.2023	Putenschnitzel mit Erbsengemüse und Kartoffeln (a,i,g,c) (565 kcal)	Kartoffel - Suppe mit Mini Wiener (a,i,f) (550 kcal)	Frucht Joghurt	Fisch (d,2)
<b>Mittwoch</b> 08.03.2023	Schweinesteaks mit Kohlrabi Gemüse und Kartoffeln (a,i,f) (585 kcal)	Nudeln mit Brokkoli - Käse - Sauce (a,i,g,c) (465 kcal)	Frucht Quark	Obst - Salat (o.d.Z.)
<b>Donnerstag</b> 09.03.2023	Wurstgulasch mit Nudeln (i,a,c,f) (465 kcal)	Senf - Sauce und Ei mit Kartoffeln (a,i,f,c) (565 kcal)	Frisches Obst	Abendbrot Bockwurst mit Kartoffelsalat
<b>Freitag</b> 10.03.2023	Gedünstetes Fischfilet mit Gemüse und Kartoffeln (d,i,a,f) (550 kcal)	Curry Hähnchenpfanne mit Schnecklynudel (a,c,g,i) (565 kcal)	Pudding	Champions im Backteig (a,i,f,c)
<b>Samstag</b> 11.03.2023	Soljanka (a,i,f) (565 kcal)	Veg. Nudelpfanne (a,i,f,g) (385 kcal)	Cremespeise	Mini Fleischkäse (i,f,j)
<b>Sonntag</b> 12.03.2023	Ragout mit Rotkohl und Klößen (a,i,f,c) (695 kcal)	Veg. Käseschnitzel mit Kräuterrahm und Kartoffeln (695 kcal)	Eis	Wurst - Salat (2,g,i)

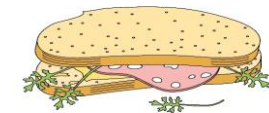


### Allergene :

- 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