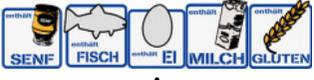
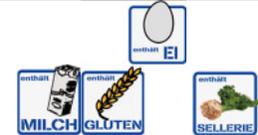


|                                 | Menü 1   | Menü 2   | Salat/Dessert                       | Allergene/<br>Zusatzstoffe  | Abendessen   |
|---------------------------------|--|--|-------------------------------------|---|--|
| <b>Montag</b><br>02.03.2020     | Currywurst<br>mit Tomaten-Currysoße<br>und Pommes<br>595 Kcal-20g F-38g KH                             | Nudel-Paprikapfanne<br>mit einer Käsesahnesoße<br><br>570 Kcal-20g F- 35g KH                 | Salat<br><br>Fruchtjoghurt          |            | Bunte<br>Aufschnittplatte,<br>Edamerkäse<br>Gurkenhappen       |
| <b>Dienstag</b><br>03.03.2020   | <b>Wunschessen!!</b><br>Eisbein auf Sauerkraut<br>mit Erbsenpüree, Kartoffeln<br>618Kcal-41gFett-47gKH | Milchreis<br>mit Kirschen<br><br>565 kcal-12g F-59g KH                                       | Frisches Obst                       | <br>AH     | Bunte<br>Aufschnittplatte,<br>Briekäse<br>Heringssalat         |
| <b>Mittwoch</b><br>04.03.2020   | Roastbeef rosa<br>mit Remouladensoße<br>und Bratkartoffeln<br>618Kcal-41gFett-47gKH                    | Kartoffeleintopf<br>mit Gemüse, Majoran und Brot<br><br>535 Kcal 4g F 23g KH                 | Wackelpudding<br>mit<br>Vanillesoße |            | Bunte<br>Aufschnittplatte,<br>Schmelzkäseecken<br>Kräuterquark |
| <b>Donnerstag</b><br>05.03.2020 | Gebratene Hähnchenbrust mit<br>Rahmsoße, Rosenkohl und<br>Kroketten<br>555 Kcal 7g F 23g KH            | Ofenkartoffel<br>mit Kräuterquark<br><br>598 kcal-19g F-22g KH                               | Rhabarber-<br>Kompott               | <br>AC     | Bunte<br>Aufschnittplatte,<br>Emmentaler Käse<br>Geflügelsalat |
| <b>Freitag</b><br>06.03.2020    | Gedünstetes Seelachsfilet mit<br>Dillsoße, Erbsengemüse und<br>Kartoffeln<br>584kcal, 24gfett, 34gKH   | Überbackenes Rösti<br>mit Rahmchampignons und<br>Zucchinigemüse<br>532kcal-15g F-71,6g KH    | Mandarinen-<br>Quark                | <br>A     | Bunte<br>Aufschnittplatte,<br>Gouda<br>Tomatenecken            |
| <b>Samstag</b><br>07.03.2020    | Steckrübeneintopf<br>mit Kartoffeln<br>und Kasseler<br>573kcal 55,2gKH 21gFett                         | „Ofenschlupfer“<br>Süßer Brotauflauf mit Äpfeln<br>und Vanillesoße<br>523 kcal- 8g F- 63g KH | Schokoladen-<br>Pudding             | <br>A, L | Bunte<br>Aufschnittplatte,<br>Tilsiter Käse<br>Käsesalat       |
| <b>Sonntag</b><br>08.03.2020    | Schweineroulade<br>mit Rahmsoße, Rotkohl<br>und Kartoffeln<br>595kcal,24gfett,34,3gKH                  | Semmelknödel<br>mit Pilzen in Rahm<br>und frischem Rosmarin<br>532 kcal-15 F-71 g KH         | Eis                                 |          | Bunte<br>Aufschnittplatte,<br>Butterkäse<br>Fleischsalat       |

**Anderung vorbehalten!**

**Obst erhalten unsere Bewohner nach Bedarf und jeden Abend im Restaurant.  
Die durchschnittliche Kalorienzahl für ein Mittagessen liegt zwischen 520 – 650 kcal.**

## Zusatzstoffe

- A mit Farbstoff
- B mit Konservierungsstoff
- C geschwefelt
- D mit Antioxidationsmittel
- E mit Phosphat
- F geschwärzt
- G gewachst
- H mit Nitrit-Pökelsalz

Wenn nicht anders angegeben handelt es sich um Weizengluten!!!