






















# Essen auf Rädern

Speisekarte vom 22.10.2018 bis 28.10.2018

W. 1	Menü 1		Menü 2		Menü Vegetarisch		Dessert
<b>Montag</b> <b>22.10.2018</b>	<b>Milchreis</b> La,M Kirschsauce		<b>Schweinegeschnetzeltes</b> 2,G,La,M,wz Wokgemüse <sup>9</sup> Salzkartoffeln		<b>Milchreis</b> La,M Kirschsauce		<b>Rote Grütze</b> <b>Becher</b> 9,La,M
	612 kcal, 16 Fett, 98 KH, 16 Eiweiß		572 kcal, 29 Fett, 45 KH, 30 Eiweiß		612 kcal, 16 Fett, 98 KH, 16 Eiweiß		
<b>Dienstag</b> <b>23.10.2018</b>	<b>Rinderleber</b> 9,G,wz Zwiebelsauce G,wz Apfelkompott <sup>2</sup> Stampfkartoffeln 2,La,M		<b>Hähnchenschnitzel paniert</b> 2,G,wz braune Sauce Blumenkohl 9,G,La,M,Sel,wz Stampfkartoffeln 2,La,M		<b>Grünkern Bratling</b> Ei,La,M Blumenkohl 9,G,La,M,Sel,wz Stampfkartoffeln 2,La,M		<b>Holunder Apfel</b> <b>Grütze</b> mit Sahnetupf La,M
	685 kcal, 28 Fett, 69KH, 35 Eiweiß		619 kcal, 20 Fett, 72 KH, 34 Eiweiß		653 kcal, 22 Fett, 86 KH, 21 Eiweiß		
<b>Mittwoch</b> <b>24.10.2018</b>	<b>Frikadelle</b> G,La,M,wz Schmorkohl 9,G,La,M,wz Salzkartoffeln		<b>Gemüsebratling</b> G,Ei,wz gestowte Steckrüben 9,G,La,M,wz Salzkartoffeln		<b>Gemüsebratling</b> G,Ei,wz gestowte Steckrüben 9,G,La,M,wz Salzkartoffeln		<b>Erdbeerquark</b> <b>speise</b> 1,La,M
	486 kcal, 23 Fett, 46 KH, 20 Eiweiß		391 kcal, 14 Fett, 52 KH, 10 Eiweiß		391 kcal, 14 Fett, 52 KH, 10 Eiweiß		
<b>Donnerstag</b> <b>25.10.2018</b>	<b>Seelachsfilet gebraten</b> 9,G,F,So,wz Senfsauce 9,G,Sel,wz Petersilienkartoffeln Salatbeilage		<b>Bratwurst</b> 2,13,Sel,Sen Kräutersauce 9,G,Sel,wz Karotten Sel Petersilienkartoffeln		<b>Zucchini gefüllt</b> 1,La,M Kräutersauce 9,G,Sel,wz Karotten Sel Petersilienkartoffeln		<b>Sahnejoghurt</b> 9,La,M
	594 kcal, 28 Fett, 57 KH, 26 Eiweiß		692 kcal, 51 Fett, 41 KH, 18 Eiweiß		533 kcal, 26 Fett, 57 KH, 15 Eiweiß		
<b>Freitag</b> <b>26.10.2018</b>	<b>Szegediner Gulasch</b> G,wz Petersilienkartoffeln		<b>Geflügelfrikadelle</b> 17,G,La,M,Sen,wz helle Sauce G,La,M, Romanesco <sup>9</sup> Petersilienkartoffeln		<b>Gnocchi Pfanne</b> G,La,Ei,wz mit Tomate Ratatouille Gemüse		<b>Grießflammerie</b> La,M
	365 kcal, 7 Fett, 44 KH, 26 Eiweiß		409 kcal, 13 Fett, 44 KH, 29 Eiweiß		235 kcal, 2 Fett, 49 KH, 5 Eiweiß		
<b>Samstag</b> <b>27.10.2018</b>	<b>Erbsensuppe</b> 1,2,13,Sel mit Schnippel Wurst		<b>Frische Suppe</b> 1,2,13,Sel mit Schnippel Wurst		<b>Frische Suppe</b> 1,2,Sel mit Eierstich		<b>Fruchtjoghurt</b> La,M
	626 kcal, 31 Fett, 49 KH, 33 Eiweiß		396 kcal, 29 Fett, 16 KH, 17 Eiweiß		113 kcal, 2 Fett, 16 KH, 6 Eiweiß		
<b>Sonntag</b> <b>28.10.2018</b>	<b>Burgunderbraten</b> 1,2,G,La,wz Champignonsauce G,Sel,wz Apfelrotkohl 2,5 Petersilienkartoffeln		<b>Schweinenackenbraten</b> 1,2,G,La,wz Champignonsauce G,Sel,wz Erbsengemüse Petersilienkartoffeln		<b>Kartoffel Cordon Bleu</b> G,La,M,wz helle Champignonsauce G,La,M,So,wz Erbsengemüse Petersilienkartoffeln		<b>Pfirsich</b> <b>Kompott</b>
	656 kcal, 24 Fett, 65 KH, 37 Eiweiß		614 kcal, 28 Fett, 46 KH, 41 Eiweiß		707 kcal, 23 Fett, 94 KH, 26 Eiweiß		

Speisekartenänderungen vorbehalten!

Informationen zu unseren Zusatzstoffen und Allergenen erhalten Sie aus der Übersicht Zusatzstoffe

**Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!**