

Speiseplan vom 14.05.2012-20.05.2012

	Menü 1	Menü 2 (diabetikergeeignet)
Mo	Rinderleber mit Apfel-Zwiebelsoße Frühlingspüree Dessert 488 Kcal je Port.	Panierte Gemüseschnitte Stampfkartoffeln Käsesoße mit Emmentaler Dessert 713 Kcal je Port.
Di	Kasselernackenbraten auf Steckrübengemüse (5) Stampfkartoffeln Dessert 544 Kcal je Port.	Pfannkuchen mit Apfelfüllung (3) Vanillesoße – Dessert 382 Kcal je Port.
Mi	Herzhafter Möhre Eintopf mit Schweinefleisch Dessert 442 Kcal je Port.	Sülze, Rote Bete Remouladensoße Bratkartoffeln mit Speck (5) Dessert 964 Kcal je Port.
Do	Gegrillte Hähnchenkeule Braune Rahmsoße Kartoffelklöße, Rotkohl Dessert 691 Kcal je Port.	Hähnchen "Hawaii" Kartoffelrösti, Bratensoße Grüne Bohnen Salat Dessert 624 Kcal je Port.
Fr	Fischfrikadelle Kartoffelsalat – Dessert 437 Kcal. je Port.	Spaghetti in Brokkoli-Käsesoße – Dessert 466 Kcal je Port.
Sa	Bauerneintopf mit geschnittener Rindswurst (5) Dessert 508 Kcal je Port.	Wirsingeintopf mit Rindfleischklößchen Dessert 417 Kcal je Port.
So	Schnitzelpfanne Salzkartoffeln Möhren "naturell" Dessert 504 Kcal je Port.	Rheinischer Sauerbraten in klassischer Soße Salzkartoffeln, Apfelmus Dessert 389 Kcal je Port.

1) Antioxidationsmittel

2) Farbstoff

3) Süßungsmittel

4) Zuckerart und Süßungsmittel

5) Nitritpökelsalz