

Tag	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 29.04.19	Hühnerfrikasse mit Brechspargel und Reis dazu ein kleiner Salat 2,51,52,58,60,61 52,54,58,61	Bunte Gnocchi-Gemüsepfanne mit Kräutersauce 51,54 51,52,58	Bananenpudding 12,52,58
	653 kcal, 84 g KH	761 kcal, 149 g KH	90 kcal, 16 g KH
Dienstag, 30.04.19	Kasselernackeln mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 1,2 2,13,52,58,63	Pikante Asiatische Nudelpfanne dazu ein kleiner Salat 51,57 52,54,58,61	Pfirsichkompott ²
	460 kcal, 29 g KH	480 kcal, 87 g KH	69 kcal, 15 g KH
Mittwoch, 01.05.19	Rinderbraten mit Salzkartoffeln und Leipziger Allerlei 51,52,58	Bunter Gemüseintopf dazu Brot 2,3,51,52,58,60	Himbeerpudding 12,52,58
	816 kcal, 78 g KH	291 kcal, 48 g KH	90 kcal, 16 g KH
Donnerstag, 02.05.19	Gabel-Spaghetti Bolognese dazu ein kleiner Salat 51,54 51,52,58,60 52,54,58,61	Kleine Butterkartoffeln Kräuterquark dazu ein kleiner Salat 52,58 52,54,58,61	Karamelpudding 12,52,58
	1059 kcal, 146 g KH	469 kcal, 36 g KH	87 kcal, 16 g KH
Freitag, 03.05.19	Gedünsteter Seelachs mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln 55 51,52,58	Spätzlepfanne mit Stockschwämmchen dazu ein kleiner Salat 2,51,52,58,60 52,54,58,61	Pfirsichjoghurt 2,52,58
	327 kcal, 29 g KH	553 kcal, 73 g KH	156 kcal, 32 g KH
Samstag, 04.05.19	Kartoffelsuppe mit Würstchenscheiben dazu Brot 1,2,13,16,52,58,60,63	Bunter Nudelauflauf mit Tomatensoße 51,52,54,58 51,52,58	Vanillepudding 12,52,58
	429 kcal, 44 g KH	743 kcal, 49 g KH	90 kcal, 16 g KH
Sonntag, 05.05.19	Spießbraten mit Salzkartoffeln und Kohlrabigemüse 51,52,58	Kartoffel-Gemüse Auflauf mit Kräutersauce 51,52,58 51,52,58	Eis 12,52,58
	497 kcal, 43 g KH	517 kcal, 61 g KH	140 kcal, 18 g KH

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (5) mit Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben

Tag	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 06.05.19	Cevapcici mit ^{51,54,61} Tzatziki ^{52,58} Kartoffelplätzchen und dazu ein kleiner Salat ^{52,54,58,61}	Gemüsesouffle mit ^{51,52,54,58} Salzkartoffeln und Kräutersauce ^{51,52,58}	Zitronencreme ^{12,52,58}
	625 kcal, 44 g KH	453 kcal, 52 g KH	118 kcal, 21 g KH
Dienstag, 07.05.19	Schweine Cordon Bleu mit ^{1,2,51,52,58} Buttererbsen ^{51,52,58} Salzkartoffeln und Rahmsauce ^{51,52,58}	Schnittbohneintopf ^{1,2,13,16,52,58,60,63} dazu Baguette ⁵¹	Moccaspeise ^{12,52,58}
	2430 kcal, 200 g KH	441 kcal, 35 g KH	88 kcal, 15 g KH
Mittwoch, 08.05.19	Schweinegulasch "Züricher Art" dazu ^{2,51,52,58} Kartoffelpüree ^{2,13,52,58,63} dazu ein kleiner Salat ^{52,54,58,61}	Milchreis dazu ^{52,58} heiße Kirschen	Kokosquark ^{12,52,58}
	530 kcal, 34 g KH	602 kcal, 135 g KH	116 kcal, 16 g KH
Donnerstag, 09.05.19	Gefüllte Paprikaschote an ^{51,52,57,58} Tomatensoße ^{51,52,58} Reis	Drei mit Frischkäse gefüllte Kartoffeltaschen mit ^{52,58} Kaisergemüse ^{52,58} Holländische Soße ^{51,52,54,58,60}	Pistazienpudding ^{12,52,58,59}
	478 kcal, 77 g KH	750 kcal, 53 g KH	90 kcal, 16 g KH
Freitag, 10.05.19	Heringstipp "Hausfrauen Art" mit ^{5,52,54,55,58} Petersilienkartoffeln	Gemüselasagne mit ^{2,12,58,60} Tomatensoße ^{51,52,58}	Heidelbeerjoghurt ^{52,58}
	389 kcal, 21 g KH	222 kcal, 17 g KH	163 kcal, 34 g KH
Samstag, 11.05.19	Klarer Gemüseintopf "Pichelsteiner Art" mit Rindfleisch ⁶⁰ dazu Brot	Erdbeerfruchtknödel mit ^{51,52,54,58} Vanillesoße und ^{12,52,58} dazu Fruchtkompott ¹²	Birnenkompott
	236 kcal, 28 g KH	519 kcal, 97 g KH	72 kcal, 18 g KH
Sonntag, 12.05.19	Rinderbraten mit buntem Gemüse und ^{51,52,58} Petersilienkartoffeln	Vegetarischer Zwiebelkuchen ^{1,2,51,52,54,58} dazu ein kleiner Salat ^{52,54,58,61}	Eis ^{12,52,58}
	365 kcal, 29 g KH	644 kcal, 62 g KH	140 kcal, 18 g KH

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (5) mit Süßungsmitteln; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben

Tag	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 13.05.19	Jägerschnitzel in Champignonrahm ^{2,51} Kroketten und ^{12,51} Erbsen und Möhren ^{51,52,58}	Vegetarische Gemüsetomatensuppe ⁶⁰ dazu Brot	Walnusspudding ^{12,52,58,59}
	644 kcal, 65 g KH	252 kcal, 46 g KH	120 kcal, 16 g KH
Dienstag, 14.05.19	Gebratene Hähnchenkeule Broccoligemüse und ^{52,58} Petersilienkartoffeln	Tortellini "Florentiner" ^{51,52,54,58} dazu ein kleiner Salat ^{52,54,58,61}	Pistazienpudding ^{12,52,58,59}
	546 kcal, 24 g KH	1108 kcal, 146 g KH	90 kcal, 16 g KH
Mittwoch, 15.05.19	Rostbratwurst dazu ¹⁶ Currysoße und ^{1,2,61} Pommes	Vegetarische Frühlingsrolle mit ^{51,54,57} Reis dazu ein kleiner Salat ^{52,54,58,61}	Himbeerjoghurt ^{52,58}
	807 kcal, 47 g KH	607 kcal, 87 g KH	158 kcal, 32 g KH
Donnerstag, 16.05.19	Putengeschnetzeltes "Italienisch" mit Paprika und Tomaten- würfel auf ^{51,52,58} Nudeln ⁵¹ dazu ein kleiner Salat ^{52,54,58,61}	Ravioli in ^{51,54,60} Tomatensoße ^{51,52,58} dazu ein kleiner Salat ^{52,54,58,61}	Vanillepudding ^{12,52,58}
	368 kcal, 42 g KH	646 kcal, 89 g KH	90 kcal, 16 g KH
Freitag, 17.05.19	Gedünsteter Seelachs mit ⁵⁵ Dillsauce und ^{51,52,58} Petersilienkartoffeln dazu ein Wachsbohnen Salat	Bunte Gnocchi-Gemüsepfanne mit ^{51,54} Kräutersauce ^{51,52,58}	Erdbeerpudding ^{12,52,58}
	1193 kcal, 33 g KH	761 kcal, 149 g KH	87 kcal, 16 g KH
Samstag, 18.05.19	Möhreneintopf mit Mettwursteinlage ^{1,2,13,52,58,60,61,63} dazu Baguette ⁵¹	Geschnetzelter Pfannkuchen mit Rosinen "Kaiserschmarrn" mit ^{51,52,54,58} Vanillesauce ^{12,52,58,60} dazu Fruchtkompott ¹²	Schokoladenpudding ^{52,58}
	630 kcal, 46 g KH	1309 kcal, 243 g KH	87 kcal, 15 g KH
Sonntag, 19.05.19	Gedünstete Ochsenbrust mit Meerrettichsoße ^{2,13,51,52,58,63} Salzkartoffeln und Leipziger Allerlei ^{51,52,58}	Vollkorngemüsebratling an ^{51,54,60} Schnittlauch-Dip dazu ^{52,58} Petersilienkartoffeln	Eis ^{12,52,58}
	1991 kcal, 89 g KH	1133 kcal, 45 g KH	140 kcal, 18 g KH

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (5) mit Süßungsmitteln; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben

Allgemeine Informationen: Der Mittagstisch im Restaurant beginnt um 11:30 Uhr. Änderungen vorbehalten. Die Beilagen beider Menüs sind austauschbar. Nährwertangaben beziehen sich jeweils nur auf die Hauptspeise. Wir verwenden ausschließlich Jodsalz. Bitte fragen Sie unser freundliches Service-Personal nach der aktuellen Tagessuppe.