



Essenbringdienst Arnold wünscht Ihnen guten Appetit!

Ullrich Arnold, Franz-Liszt-Str. 2a, 01219 Dresden

Tel.: 472 94 19 • Fax: 476 94 73 • Funk: 0160 / 97 61 61 83

Mail: ullrich.arnold@web.de, Internet: www.essenbringdienst-arnold.de

Essenplan bitte bis Donnerstag zurück!

Name: _____

Umbestellungen nur Werktags bis 9:00 Uhr am Vortag möglich.

07. KW

Speisenplan für die Woche vom 15. Februar bis 21. Februar 21

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5	Kaltmenü 6
Mo 15.	Spaghetti mit Tomaten-Basilikum-Sauce und Reibekäse, dazu Obst <small>V, aw, uw, am, bc, 23, 2407 kJ, 576 kcal</small>	Paniertes Seelachsfilet mit Zitronen-Butter-Sauce und Kartoffelbrei, dazu bunter Krautsalat <small>F, 3, aw, uw, af, am, bc, 2888 kJ, 691 kcal</small>	„Köttbullar“ (gebratene Geflügelfleischklößchen) mit Preiselbeer-Sahne-Sauce, dazu Karotten-Lauch-Gemüse und Kartoffelstampf <small>G, 3, aw, uw, ae, am, bc, bm, 23, 3396 kJ, 810 kcal</small>	Chili con Carne vom Rind, dazu 1 Wrap und Obst <small>R, aw, uw, am, bc, 23, 2975 kJ, 710 kcal</small>	Gegrillter Schweinenackenbraten mit Sauce, dazu zweierlei Rüben mit frischer Petersilie und Salzkartoffeln <small>S, R, am, bm, 23, 2642 kJ, 630 kcal</small>	Hacksteak mit Röstzwiebeln und Senf bunt garniert, dazu Kartoffelsalat <small>S, 1, 2, 3, 7, 15, aw, uw, ae, am, bc, 3305 kJ, 788 kcal</small>
Di 16.	Brokkolipfanne mit Paprikawürfeln in Käsesauce, dazu Spirelli-Nudeln und Faschings-Pfannkuchen <small>V, 1, aw, uw, ae, am, bc, 23, 3250 kJ, 777 kcal</small>	Kartoffelpfanne „Bauernfrühstück Art“ (gebr. Kartoffelscheiben mit Speck, Jagdwurst, Zwiebeln u. Ei), Gurken-Bohnen-Salat <small>S, 15, ae, am, bc, bm, 5681 kJ, 1356 kcal</small>	Gegrilltes Schweinesteak mit frischen Champignonköpfen in Kräuter-Rahm-Sauce, dazu Petersilienkartoffeln <small>S, 1, aw, uw, am, bc, bm, 23, 3399 kJ, 812 kcal</small>	Möhreneintopf mit Rindfleisch, Kartoffelwürfeln und frischer Petersilie, dazu Kaiserbrötchen und Faschings-Pfannkuchen <small>R, aw, uw, gb, ae, am, bc, 23, 2658 kJ, 635 kcal</small>	Schweinegeschnetzeltes in Rahmsauce, dazu Erbsen-Mais-Gemüse und Kartoffelbrei <small>S, R, aw, uw, am, bc, bm, 23, 3103 kJ, 740 kcal</small>	Salat „Orlow“ Spaghettisalat mit Huhnfleisch und Schinken bunt garniert <small>S, G, 1, 2, 3, 15, aw, uw, ae, am, bc, 3626 kJ, 866 kcal</small>
Mi 17.	Farfalle (Schleifchen-Nudeln) mit Spinat-Sahne-Sauce, dazu Dessertbecher Schokopudding mit Sahne <small>V, aw, uw, am, bc, 2903 kJ, 693 kcal</small>	Hühnerfrikassee mit Möhren, Erbsen, Champignons und Spargel, dazu Reis und Dessertbecher Schokopudding mit Sahne <small>G, R, 1, 3, aw, uw, am, bc, 3000 kJ, 716 kcal</small>	Paniertes Putenschnitzel an Rahmwirsing Kohl und buntem Kartoffelbrei <small>G, aw, uw, am, bc, 23, 2449 kJ, 582 kcal</small>	Weißer Bohnen-Eintopf süß-sauer mit Kasslerfleisch, dazu Dessertbecher Schokopudding mit Sahne <small>S, R, 15, aw, uw, am, bc, 7957 kJ, 1903 kcal</small>	Gedünstete Seelachswürfel in Dill-Senf-Sauce, dazu Wurzelgemüse (Möhren, Sellerie, Steckrüben) und Salzkartoffeln <small>F, af, am, bc, bm, 2867 kJ, 684 kcal</small>	3 süße Crêpes mit Fruchtkonfitüre gefüllt, dazu Vanille-Sahne-Crème und geröstete Mandelhobel <small>V, aw, uw, ae, am, bc, 5139 kJ, 1227 kcal</small>
Do 18.	Eieromelett auf Rahmgemüse (Möhren, Brokkoli, Blumenkohl) in holländischer Sauce, dazu Salzkartoffeln <small>V, aw, uw, ae, am, bc, 1627 kJ, 388 kcal</small>	Geschmorte Kohlroulade mit Sauce und Salzkartoffeln <small>S, aw, uw, ae, am, bc, bm, 4394 kJ, 1048 kcal</small>	Matjesfilet „Hausfrauen Art“ in Remouladensauce mit Gewürzgurken, Zwiebeln und Äpfeln, Salzkartoffeln <small>F, 1, 2, 3, aw, af, am, bc, 4541 kJ, 1083 kcal</small>	Eintopf „Bregenzer Käsesuppe“ mit frischem Lauch und Kartoffelwürfeln, dazu Laugenbrezel und Obst <small>V, 1, aw, uw, gb, am, bc, 3090 kJ, 735 kcal</small>	Milchgrieß mit Sahne verfeinert, Zimt und Zucker, dazu kalte Kirschsauce und Obst <small>V, 3, aw, uw, am, 1793 kJ, 428 kcal</small>	Gebratene Mettbällchen mit Pesto-Sauce, dazu italienischer Nudelsalat und Garnitur <small>S, R, 1, 3, aw, uw, ae, am, 4245 kJ, 1013 kcal</small>
Fr 19.	Wurstgulasch mit Gabelspaghetti, dazu Fruchtmus Himbeer-Apfel <small>S, R, 3, 15, aw, uw, am, bc, 2863 kJ, 684 kcal</small>	Waldpilzpfanne mit frischen Kräutern, dazu Schupfnudeln <small>V, aw, uw, ae, am, bc, 23, 2305 kJ, 552 kcal</small>	Rindersauerbraten „Rheinische Art“ in Sauce mit Rosinen (ohne Wein) mit Rotkohl und Kartoffelklößen <small>R, 3, aw, uw, nr, am, bc, 2452 kJ, 585 kcal</small>	Deftiger Weißkohleintopf mit Pökelfleisch und Kartoffeln, dazu Mehrkornbrötchen Fruchtmus Himbeer-Apfel <small>S, 3, 15, aw, uw, gb, gs, am, bc, 23, 1538 kJ, 368 kcal</small>	Gegrillte Hähnchenkeule mit Sauce, dazu französischer Gemüse-Mix und Salzkartoffeln <small>G, 3, aw, uw, am, 2901 kJ, 693 kcal</small>	Brathering mit Gewürzgurken und Zwiebeln bunt garniert, dazu leichter Kartoffelsalat mit Essig und Öl angemacht <small>F, 1, aw, uw, af, bm, 3067 kJ, 731 kcal</small>
Sa 20.	Hausgemachter Wiegebraten mit Bratenjus, dazu Rahmporree und Salzkartoffeln <small>S, R, aw, uw, ae, am, bc, 23, 2715 kJ, 647 kcal</small>	<p>ZUSATZSTOFFE: 1 = Farbstoff; 2 = Konservierungsstoff; 3 = Antioxidationsmittel; 4 = Geschmacksverstärker; 5 = Süßungsmittel; 6 = Phenylalaninquelle; 7 = Phosphat; 8 = gewachst; 9 = geschwärzt; 11 = chininhaltig; 15 = Nitritpökelsalz; 23 = Knoblauch; F = Fisch; G = Geflügel; R = Rindfleisch; S = Schweinefleisch; X = andere Fleischsorte; Z = Zerkleinert; aw = enthält glutenhaltiges Getreide; uw = enthält Weizen; nr = enthält Roggen; gb = enthält Gerste; go = enthält Hafer; gs = enthält Dinkel; gk = enthält Kamut; ac = enthält Krebstiere; ae = enthält Eier; af = enthält Fische; an = Schalenfrüchte; am = enthält Milch einschl. Laktose; ap = enthält Erdnüsse; as = enthält Sesam; au = enthält Schwefeldioxid und Sulfite; ay = enthält Sojabohnen; bc = enthält Sellerie; bm = enthält Senf; nl = enthält Lupinen; sa = enthält Mandeln; sc = enthält Kaschunüsse; sh = enthält Haselnüsse; sm = enthält Macadamianüsse; sp = enthält Pecannüsse; sr = enthält Paranüsse; st = enthält Pistazien; sw = enthält Walnüsse; #um = enthält Weichtiere; ax = enthält Hybridstämme; sq = enthält Queenstandnüsse* - *und daraus gewonnene Erzeugnisse Änderungen vorbehalten!</p>				Rindfleisch „Schweizer Art“ (geschmorte Rinderbraten in brauner Käsesauce), dazu bunter Gemüse-Mix und Kartoffelbrei <small>R, 3, aw, uw, am, bc, 23, 2227 kJ, 531 kcal</small>
So 21.	Thüringer Rostbrätl (gebratenes Schweinesteak) mit Zwiebel-Senf-Sauce, dazu Butterbohnen und Kartoffelbrei <small>S, R, aw, uw, am, bc, 23, 2645 kJ, 631 kcal</small>					Gebratenes Hähnchenbrustfilet auf Zucchini-Karotten-Sauce, dazu Brokkoli und Bulgur <small>G, aw, uw, am, bc, 2579 kJ, 617 kcal</small>



08. KW

Speisenplan für die Woche vom 22. Februar bis 28. Februar 21

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5	Kaltmenü 6
Mo 22.	„Saure Eier“ , gekochte Eier in süß-saurer Sauce, dazu Wurzelgemüse, Salzkartoffeln und Vanille Quarkcrème <small>V, 3, aw, uw, am, bc, 23, 3891 kJ, 929 kcal</small>	„Jägerschnitzel“ panierte Jagdwurstscheibe an Tomatensauce und Makkaroni-Chips, dazu Vanille Quarkcrème <small>S, 3, 15, aw, uw, am, bc, 23, 4497 kJ, 1074 kcal</small>	Gebratenes Hähnchenbrustfilet auf Crème-Fraiche-Weintrauben-Sauce, dazu Kartoffel-Rösti-Taler <small>G, aw, uw, ae, am, bc, 4509 kJ, 1077 kcal</small>	Kartoffelpuffer mit Zucker und Apfelmus <small>3, aw, uw, ae, 2598 kJ, 621 kcal</small>	Brühreiseintopf mit Hühnerfleisch, dazu Schwarzbrot und Vanille Quarkcrème <small>G, 3, aw, uw, nr, am, bc, 23, 2744 kJ, 655 kcal</small>	Nudelsalat „Toscana“ mit getrockneten Tomaten, Rucola, Pinienkernen, Parmesan und feinen Streifen roher Schinken garniert <small>S, 2, 3, 7, 15, aw, uw, ae, am, bc, 23, 3609 kJ, 861 kcal</small>
Di 23.	„Makkaroni Tricolore“ , bunte Makkaroni mit Käsesauce, dazu rote Götterspeise mit Vanillesauce <small>R, 1, aw, uw, am, bc, 23, 3051 kJ, 728 kcal</small>	Bratwurst mit Sauce, Sauerkraut und Kartoffelbrei <small>S, 3, 15, aw, uw, am, bc, 23, 3020 kJ, 721 kcal</small>	Rinderhacksteak „Hawaii“ , mit Ananas und Käse überbacken auf Grüner Pfeffersauce, dazu Gemüse garnitur und Kartoffelkroketten <small>R, 1, 2, 3, aw, uw, ae, am, bc, 23, 5955 kJ, 1422 kcal</small>	Berliner Erbseneintopf von grünen Erbsen, mit Rauchfleisch und Bockwurst, dazu rote Götterspeise mit Vanillesauce <small>S, R, 15, am, bc, 2947 kJ, 703 kcal</small>	Gedünstetes Seelachsfilet auf Bechamelsauce, dazu feine Erbsen und Rosmarinkartoffeln <small>F, 3, aw, uw, am, bc, 2130 kJ, 508 kcal</small>	Frisches Zwiebelmett bunt garniert mit Cornichons und Baguettebrot <small>S, 3, 15, aw, uw, bm, 3145 kJ, 751 kcal</small>
Mi 24.	Spirelli-Nudeln mit Tomaten-Frischkäse-Sauce und Reibekäse, dazu Ananas-Mandarinen-Kompott <small>V, 3, aw, uw, am, bc, 23, 3152 kJ, 753 kcal</small>	Kochklopse mit Petersiliensauce, jungen Möhrchen und Salzkartoffeln <small>S, R, aw, uw, ae, am, bc, 1920 kJ, 457 kcal</small>	Grünkohlplatte mit Mettende, Grillspeck und Pökelfleisch, dazu Salzkartoffeln <small>S, 3, 7, 15, aw, uw, go, am, bc, 23, 11662 kJ, 2784 kcal</small>	Fleckeintopf süß-sauer abgeschmeckt, dazu Kaiserbrötchen und Ananas-Mandarinen-Kompott <small>R, S, 3, aw, uw, gb, am, bc, 2536 kJ, 605 kcal</small>	Möhrenrösti an Eblyweizen und braune Kräutersauce, dazu französischer Gemüse-Mix und Ananas-Mandarinen-Kompott <small>V, 3, aw, uw, ae, am, bc, 23, 3334 kJ, 797 kcal</small>	1 Paar Wiener Würstchen mit Senf, bunt garniert zu leichtem Kartoffel-Gurkensalat <small>S, 1, 15, bm, 2965 kJ, 707 kcal</small>
Do 25.	Canelloni mit Spinatfüllung auf Tomatensalsa und Reibekäse <small>V, aw, uw, ae, am, bc, 23, 4801 kJ, 1143 kcal</small>	Deftiger Krautgulasch vom Schwein mit Hefeknödelscheiben, dazu Obst <small>S, 3, aw, uw, ae, am, bc, 23, 2788 kJ, 661 kcal</small>	Schweinebraten mit Sauce, dazu Bayrischkraut und Kartoffelklöße <small>S, R, aw, uw, am, bc, 23, 2098 kJ, 502 kcal</small>	Buchteln zu Puddingsuppe Vanillegeschmack, dazu Obst <small>V, aw, uw, gb, ae, am, 3788 kJ, 905 kcal</small>	Kalbsbratwurst auf Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln <small>R, S, 7, aw, uw, am, bc, 23, 2924 kJ, 698 kcal</small>	Gebratenes Hähnchenbrustfilet , garniert mit Früchten, dazu bunter Nudelsalat <small>G, 1, 2, 3, aw, uw, ae, am, bc, 2464 kJ, 588 kcal</small>
Fr 26.	Nudelauflauf „Bolognese“ mit Käse überbacken, dazu Birnenjoghurt <small>S, R, aw, uw, am, bc, 23, 3609 kJ, 862 kcal</small>	„Bautzner Senftöpfchen“ Geschnetzeltes in Sauce mit Bautzner Senf, Gurken, Zwiebel und Champignons, dazu Kartoffelbrei <small>S, R, 3, aw, uw, am, bc, 23, 2111 kJ, 504 kcal</small>	Hähnchenbrustfilet „Florentiner Art“ gefüllt mit Spinat und Käse, auf Makkaroni Tricolore, dazu Tomaten-Mozzarella-Sauce <small>G, aw, uw, am, bc, 23, 4138 kJ, 988 kcal</small>	Bauerneintopf mit Rinderhack, Kartoffelwürfel und Gemüse, dazu Brot und Birnenjoghurt <small>S, R, 3, 5, aw, uw, nr, am, bc, 23, 2403 kJ, 573 kcal</small>	Blumenkohl in holländischer Sauce, dazu Petersilienkartoffeln und Birnenjoghurt <small>V, aw, uw, ae, am, bc, 2004 kJ, 477 kcal</small>	Sülze mit Zwiebelringen und Gewürzgurkenscheiben, dazu Remoulade und Schwarzbrot <small>S, 1, 3, 15, aw, uw, nr, ae, am, bc, 2464 kJ, 588 kcal</small>
Sa 27.	Kasslersteak „Prager Art“ , an Röhrei mit Erbsen, dazu Rahmsauce und Kartoffelbrei <small>S, 3, 15, aw, uw, ae, am, bc, 23, 6572 kJ, 1570 kcal</small>	<p>ZUSATZSTOFFE: 1 = Farbstoff; 2 = Konservierungsstoff; 3 = Antioxidationsmittel; 4 = Geschmacksverstärker; 5 = Süßungsmittel; 6 = Phenylalaninquelle; 7 = Phosphat; 8 = gewachst; 9 = geschwärzt; 11 = chininhaltig; 15 = Nitritpökelsalz; 23 = Knoblauch; F = Fisch; G = Geflügel; R = Rindfleisch; S = Schweinefleisch; X = andere Fleischsorte; Z = Zerkleinert; aw = enthält glutenhaltiges Getreide; uw = enthält Weizen; nr = enthält Roggen; gb = enthält Gerste; go = enthält Hafer; gs = enthält Dinkel; gk = enthält Kamut; ac = enthält Krebstiere; ae = enthält Eier; af = enthält Fische; an = Schalenfrüchte; am = enthält Milch einschl. Laktose; ap = enthält Erdnüsse; as = enthält Sesam; au = enthält Schwefeldioxid und Sulfite; ay = enthält Sojabohnen; bc = enthält Sellerie; bm = enthält Senf; nl = enthält Lupinen; sa = enthält Mandeln; sc = enthält Kaschunüsse; sh = enthält Haselnüsse; sm = enthält Macadamianüsse; sp = enthält Pecannüsse; sr = enthält Paranüsse; st = enthält Pistazien; sw = enthält Walnüsse; #um = enthält Weichtiere; ax = enthält Hybridstämme; sq = enthält Queenstandnüsse* - *und daraus gewonnene Erzeugnisse Änderungen vorbehalten!</p>				Hackfleischrolle mit Rahmsauce, Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln <small>S, aw, uw, ae, am, bc, 2406 kJ, 574 kcal</small>
So 28.	Gebratenes Putenschnitzel mit Geflügelsauce, Wurzelgemüse und Kartoffelbrei <small>G, 3, aw, uw, am, bc, 6572 kJ, 1570 kcal</small>					Rindergeschnetzeltes mit Mischpilzen, dazu grüne Bohnen und Kartoffelklöße <small>R, aw, uw, am, bc, 2089 kJ, 499 kcal</small>





Essenbringdienst Arnold wünscht Ihnen guten Appetit!

Ullrich Arnold, Franz-Liszt-Str. 2a, 01219 Dresden

Tel.: 472 94 19 • Fax: 476 94 73 • Funk: 0160 / 97 61 61 83

Mail: ullrich.arnold@web.de, Internet: www.essenbringdienst-arnold.de

Essenplan bitte bis Donnerstag zurück!

Name: _____

Umbestellungen nur Werktags bis 9:00 Uhr am Vortag möglich.

09. KW

Speisenplan für die Woche vom 1. März bis 7. März 21

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5	Kaltmenü 6
Mo 01.	Champignons und Brokkoli in Käsesauce, dazu Kartoffelröstitaler <small>V, 1, am, bc, 23, 3706 kj, 886 kcal</small>	Paniertes Seelachsfilet an holländischer Sauce mit Gemüsestreifen und Kartoffelbrei, dazu Vanillepudding <small>F, aw, uw, af, am, bc, 3002 kj, 717 kcal</small>	„Schlachteplatte“ Blut- und Leberwürstchen, Wellfleisch in Wurstbrühe, dazu Sauerkraut und Salzkartoffeln <small>S, 3, 7, 15, aw, uw, am, bc, 4470 kj, 1067 kcal</small>	Sächsische Kartoffelsuppe püriert mit Wurzelgemüse und 1 Paar Wiener Würstchen, dazu Vanillepudding <small>S, 1, 15, am, bc, 3060 kj, 730 kcal</small>	„Tomatenfleisch“ Schweinegulasch in Tomatensauce, dazu Hörnchen-Nudeln und Vanillepudding <small>S, 3, aw, uw, ae, am, bc, 23, 4265 kj, 1018 kcal</small>	Schweineschnitzel mit Zitronenecke zu Kartoffelsalat und Garnitur <small>S, 1, 2, 3, aw, uw, ae, am, bc, 3439 kj, 819 kcal</small>
Di 02.	Rührei zu Rahmspinat und Salzkartoffeln, dazu Ananasquarkspeise <small>V, 3, aw, uw, ae, am, bc, 23, 2091 kj, 500 kcal</small>	„Mailänder Spaghetti“ mit frischen Champignons, Paprika - und Schinken- streifen, dazu geriebenen Parmesankäse <small>S, 2, 3, 15, aw, uw, ae, am, bc, 2920 kj, 698 kcal</small>	Gebratene Fleischbällchen „Steakhouse Art“ mit Barbequesauce, Grünen Bohnen und gebackenen Kartoffelspalten <small>R, S, aw, uw, ae, am, bc, 23, 4826 kj, 1151 kcal</small>	Schokoladen-Milchreis mit kaltem Kirschkompott <small>V, ay, am, 3217 kj, 768 kcal</small>	Kräuterquark mit Leberwurst und Butter, dazu Möhrensalat und Salzkartoffeln <small>S, R, 2, 3, 7, am, bc, 23, 3404 kj, 812 kcal</small>	Käsesalat „Havanna“ mit Früchten garniert, dazu Weiß- und Schwarzbrot <small>V, 1, 2, 3, aw, uw, nr, ae, am, bc, 4144 kj, 990 kcal</small>
Mi 03.	Gedünstete Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Sauce, dazu Kartoffelbrei und Kirschkompott <small>G, 3, am, bc, 2547 kj, 607 kcal</small>	Gegrillte Hähnchenkeule mit Sauce, Karotten- Kürbis-Lauch-Gemüse, dazu Süßkartoffelstücke mit frischer Petersilie <small>G, 3, aw, uw, ae, am, bc, 23, 3191 kj, 762 kcal</small>	Rindergulasch mit Rotkohl und Kartoffelklößen <small>R, S, 3, aw, uw, nr, am, bc, 23, 2694 kj, 644 kcal</small>	Tomaten- Muschelnudeln-Eintopf mit italienischen Kräutern und Ciabattabrot, dazu Kirschkompott <small>V, aw, uw, gb, ae, am, bc, 23, 2122 kj, 506 kcal</small>	Auflauf Kartoffel-Blattspinat mit Käse überbacken, dazu Kirschgoghurt <small>V, aw, uw, ae, am, bc, 23, 1923 kj, 459 kcal</small>	Gebratenes Hähnchenschnitzel mit Zitronenecke an buntem Nudelsalat und Salatgarnitur <small>G, 1, 3, aw, uw, ae, am, bc, 3864 kj, 922 kcal</small>
Do 04.	Gemüse Köttbullar auf Florentiner Sauce, dazu große Muschel-Nudeln und Schokoquarkspeise <small>V, aw, uw, ae, ay, am, bc, 4053 kj, 968 kcal</small>	Schweinegulasch „Ungarische Art“ mit Paprika, Gewürzgerken und saurer Sahne, dazu Semmelknödelscheiben <small>S, R, 3, aw, uw, ae, am, bc, 2269 kj, 542 kcal</small>	Asiatische Nudelpfanne mit Wokgemüse, Glasnudeln, Huhnfleisch und süß-sauer Sauce <small>G, 3, aw, uw, ay, am, bc, 23, 5451 kj, 1302 kcal</small>	Linseneintopf süß-sauer mit 1 Paar Wiener Würstchen, dazu Schokoquarkspeise <small>S, 1, 15, aw, uw, ay, am, bc, 4119 kj, 983 kcal</small>	Wildlachswürfeln in Gemüsesauce, dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat <small>F, af, am, bc, 2116 kj, 504 kcal</small>	Gebratene Hähnchenbrust- würfel und Mozzarella auf Blattsalaten, garniert mit Trauben und Pfirsichspalten, dazu Joghurt dressing <small>G, 3, am, 1610 kj, 385 kcal</small>
Fr 05.	„Campertopf“ gebratene Bratwurstscheiben mit Paprika, Champignons und Zwiebeln in Käsesauce, dazu Pasta-Reis <small>S, aw, uw, am, bc, 23, 4168 kj, 996 kcal</small>	Schweinesteak mit Letschogemüse und Kartoffelbrei <small>S, 3, 5, aw, uw, am, bc, 23, 5565 kj, 1328 kcal</small>	Schweinekotelett auf Schmorbohnen, dazu Kartoffelbrei <small>S, aw, uw, am, bc, 3043 kj, 726 kcal</small>	Schlesische Quarkkeulchen mit Rosinen, dazu Zucker und Apfelmus <small>V, 3, aw, uw, ae, am, 3501 kj, 833 kcal</small>	Schweizer Saffbraten vom Rind in brauner Käsesauce, dazu Cordialgemüse und Spätzle <small>R, 3, aw, uw, ae, am, bc, 3092 kj, 738 kcal</small>	Geflügelsalat „Hawaii“ mit Südfrüchten, dazu verschiedenes Brot, Butter und Obstgarnitur <small>G, 1, 2, 3, aw, uw, nr, ae, am, bc, 4285 kj, 1023 kcal</small>
Sa 06.	Putenrollbraten in Rahmsauce mit Romanesco-Mix und Kartoffelbrei <small>G, 3, aw, uw, am, 2732 kj, 652 kcal</small>	ZUSATZSTOFFE: 1 = Farbstoff; 2 = Konservierungsstoff; 3 = Antioxidationsmittel; 4 = Geschmacksverstärker; 5 = Süßungsmittel; 6 = Phenylalaninquelle; 7 = Phosphat; 8 = gewachst; 9 = geschwärtzt; 11 = chininhaltig; 15 = Nitritpökelsalz; 23 = Knoblauch; F = Fisch; G = Geflügel; R = Rindfleisch; S = Schweinefleisch; X = andere Fleischsorte; Z = Zerkleinert; aw = enthält glutenhaltiges Getreide; uw = enthält Weizen*; nr = enthält Roggen*; gb = enthält Gerste*; go = enthält Hafer*; gs = enthält Dinkel*; gk = enthält Kamut*; ac = enthält Krebstiere*; ae = enthält Eier*; af = enthält Fische*; an = Schalenfrüchte*; am = enthält Milch einschl. Laktose*; ap = enthält Erdnüsse*; as = enthält Sesam*; au = enthält Schwefeldioxid und Sulfite*; ay = enthält Sojabohnen*; bc = enthält Sellerie*; bm = enthält Senf*; nl = enthält Lupinen*; sa = enthält Mandeln*; sc = enthält Kaschunüsse*; sh = enthält Haselnüsse*; sm = enthält Macadamianüsse*; sp = enthält Pecannüsse*; sr = enthält Paranüsse*; st = enthält Pistazien*; sw = enthält Walnüsse*; #um = enthält Weichtiere*; ax = enthält Hybridstämme*; sq = enthält Queenstandnüsse* - *und daraus gewonnene Erzeugnisse Änderungen vorbehalten!			Bunter Gemüseeintopf mit Eirstich und Geflügelfleischklößen, dazu Vollkornbrot und Bananenjoghurt <small>G, 1, 3, aw, uw, nr, ae, am, bc, 23, 2074 kj, 495 kcal</small>	
So 07.	Kasslerbraten in Sauce, dazu grüne Bohnen und Kartoffelpüree <small>S, 15, aw, uw, am, bc, 23, 2732 kj, 652 kcal</small>				Geflügelbratwurst mit Sauce, dazu Kohlrabi- Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln <small>G, 3, 15, aw, uw, am, bc, 2762 kj, 659 kcal</small>	

10. KW

Speisenplan für die Woche vom 8. März bis 14. März 21

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5	Kaltmenü 6
Mo 08.	Kartoffelröstinchen mit Rahmgemüse aus Karotten, Blumenkohl und Brokkoli <small>V, aw, uw, ae, am, bc, 3332 kj, 795 kcal</small>	Putengeschnetzeltes in Geflügelsauce, dazu Hörnchen-Nudeln und Rotkraut-Apfel-Salat <small>G, 3, aw, uw, ae, am, bc, 3522 kj, 841 kcal</small>	Schweineschnitzel „Jäger Art“ mit Pilzsauce, Butterbohnen und Kartoffelbrei mit Speck und Zwiebeln <small>S, aw, uw, am, bc, 23, 4054 kj, 968 kcal</small>	Warmer Apfelstrudel an Vanillesauce, dazu Obst <small>V, aw, uw, ae, am, 2714 kj, 647 kcal</small>	Gedünstetes Seelachsfilet in Honig-Senf-Sauce, dazu Wurzelgemüse und Salzkartoffeln <small>F, 3, aw, uw, am, bc, 3024 kj, 722 kcal</small>	Frikadelle mit Letscho an buntem Tortelinsalat <small>S, 3, 5, 9, aw, uw, ae, am, bc, 23, 4095 kj, 975 kcal</small>
Di 09.	Spaghetti „Carbonara“ mit Schinken-Käse-Sauce, dazu Kokos-Sahne-Joghurt <small>S, 3, 15, aw, uw, am, bc, 23, 3328 kj, 796 kcal</small>	Geflügelbratklöße mit Bratenjus, dazu Feine Erbsen mit Butter und Kartoffelbrei <small>S, R, G, 3, aw, uw, ae, am, bc, 23, 3401 kj, 811 kcal</small>	Gebratenes Hähnchenbrust- filet auf „Asiatische Art“ mit exotischer Gemüsepfanne und Sesamreis <small>G, 1, 3, aw, uw, ay, am, bc, 23, 2914 kj, 696 kcal</small>	Holländischer Blumenkohleintopf mit Eierstich und frischer Petersilie, dazu Kokos-Sahne-Joghurt <small>V, 3, aw, uw, ae, am, bc, 2070 kj, 495 kcal</small>	2 Eierkuchen mit Quarkfüllung, dazu Vanillesauce <small>V, aw, uw, ae, am, 1924 kj, 460 kcal</small>	„Raffiniertes Bratenbrot“ Schweinebraten auf Misch- brot mit Senfmayonnaise und Sahnemeerrettich, bunt garniert <small>S, 1, 3, aw, uw, nr, ae, am, bc, 23, 1830 kj, 437 kcal</small>
Mi 10.	„Feuerfleisch“ Schweinegeschnetzeltes in herzhafter Sauce mit Paprika, Gewürzgerken und Zwiebeln, dazu Kartoffelbrei <small>S, R, 1, 3, 5, aw, uw, am, bc, 23, 1926 kj, 459 kcal</small>	Gebratene Fischstäbchen mit Kräuter-Butter-Sauce und Kartoffelbrei, dazu gemischter Krautsalat <small>F, aw, uw, af, am, bc, 23, 5545 kj, 1324 kcal</small>	Gegrilltes Schweinehaxenfleisch in Sauce, dazu Bayrischkraut und Semmelklöße <small>S, R, 3, aw, uw, ae, am, bc, 23, 6746 kj, 1611 kcal</small>	Grüne Bohneneintopf mit Rindfleisch und Kartoffelwürfeln, dazu Mischbrot und Vanillequarkspeise <small>R, 3, aw, uw, nr, am, bc, 23, 2342 kj, 559 kcal</small>	Gebackene Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung an Florentiner Spinatsauce <small>V, aw, uw, am, bc, 2957 kj, 706 kcal</small>	Heringssalat mit Rote Bete, Äpfeln, Zwiebeln und Gewürzgerken, bunt garniert, dazu Roggenmischbrot <small>F, 3, aw, uw, nr, ae, af, am, bc, 2680 kj, 635 kcal</small>
Do 11.	Gebackene Rucola- Süßkartoffel-Schnitte mit brauner Kräutersauce und Spätzle, dazu Apfelmus <small>V, 3, aw, uw, gb, ae, am, bc, 23, 2446 kj, 583 kcal</small>	„Currywurst“ gebratene Bratwurst- scheiben in fruchtiger Curry-Ketchup-Sauce, dazu Kartoffelbrei <small>S, 3, am, bc, 23, 3626 kj, 865 kcal</small>	Schweinegeschnetzeltes „Züricher Art“ in Sauce mit Emmentaler Käse, Tomaten, Champignons, Gemüse- Gnocchi und Apfelmus <small>S, 3, aw, uw, ae, am, bc, 23, 2528 kj, 604 kcal</small>	Milchreis mit Zimt und Zucker, dazu kalte Erdbeersauce <small>V, 1, 3, aw, uw, am, 3153 kj, 753 kcal</small>	Schweinegulasch „Altböhmische Art“ mit Pilzen und saurer Sahne, dazu buntes Gemüse und Hefeknödelscheiben <small>S, aw, uw, ae, am, bc, 23, 6519 kj, 1556 kcal</small>	Rindfleischsalat bunt garniert, dazu Kaiserbrötchen <small>R, 3, 5, aw, uw, gb, am, bc, 23, 1903 kj, 455 kcal</small>
Fr 12.	Gemüseschnitzel an Petersilien-Frischkäse- Sauce, dazu Couscous und Grießpudding mit Zimt und Zucker <small>V, 3, aw, uw, go, gs, am, bc, 23, 3824 kj, 914 kcal</small>	Geschmorte Kohlroulade mit Schmorkohlsoße, dazu Salzkartoffeln <small>S, aw, uw, ae, am, bc, 23, 4394 kj, 1048 kcal</small>	Gebratenes Wildlachsfilet mit Kräuterbutter an Gemüsepfanne und Risolé-Kartoffeln <small>F, 1, 3, aw, uw, ae, af, am, bc, 23, 3510 kj, 838 kcal</small>	Ungarischer Kessulgulasch mit Kaiserbrötchen <small>S, 3, 5, 15, aw, uw, gb, am, bc, 23, 5349 kj, 1277 kcal</small>	Fleischklößchen in Tomatensauce an Spag- hettinest mit Vollkornspaghetti (gemischt), dazu Grießpudding mit Zimt und Zucker <small>S, R, 3, 7, aw, uw, ae, am, bc, 23, 2765 kj, 661 kcal</small>	2 Stück Backfischfilet mit Remouladensauce und Zitronenecke, dazu bunterKartoffelsalat mit Essig und Öl <small>F, 1, 3, aw, uw, ae, af, am, bc, 4396 kj, 1049 kcal</small>
Sa 13.	Putengulasch mit Rotkohl und kleinen Kartoffelklößen <small>G, 3, aw, uw, am, bc, 23, 2572 kj, 614 kcal</small>	ZUSATZSTOFFE: 1 = Farbstoff; 2 = Konservierungsstoff; 3 = Antioxidationsmittel; 4 = Geschmacksverstärker; 5 = Süßungsmittel; 6 = Phenylalaninquelle; 7 = Phosphat; 8 = gewachst; 9 = geschwärtzt; 11 = chininhaltig; 15 = Nitritpökelsalz; 23 = Knoblauch; F = Fisch; G = Geflügel; R = Rindfleisch; S = Schweinefleisch; X = andere Fleischsorte; Z = Zerkleinert; aw = enthält glutenhaltiges Getreide; uw = enthält Weizen*; nr = enthält Roggen*; gb = enthält Gerste*; go = enthält Hafer*; gs = enthält Dinkel*; gk = enthält Kamut*; ac = enthält Krebstiere*; ae = enthält Eier*; af = enthält Fische*; an = Schalenfrüchte*; am = enthält Milch einschl. Laktose*; ap = enthält Erdnüsse*; as = enthält Sesam*; au = enthält Schwefeldioxid und Sulfite*; ay = enthält Sojabohnen*; bc = enthält Sellerie*; bm = enthält Senf*; nl = enthält Lupinen*; sa = enthält Mandeln*; sc = enthält Kaschunüsse*; sh = enthält Haselnüsse*; sm = enthält Macadamianüsse*; sp = enthält Pecannüsse*; sr = enthält Paranüsse*; st = enthält Pistazien*; sw = enthält Walnüsse*; #um = enthält Weichtiere*; ax = enthält Hybridstämme*; sq = enthält Queenstandnüsse* - *und daraus gewonnene Erzeugnisse Änderungen vorbehalten!			Gemüseeintopf „Leipziger Allerlei“ mit Suppenfleisch- klößen, dazu Vollkornbrot und Grüne Götterspeise mit Vanillesauce <small>S, R, 1, 3, 7, aw, uw, nr, ae, am, bc, 2754 kj, 657 kcal</small>	
So 14.	Deftiger Schweinebraten mit Sauce, Marktgemüse und Salzkartoffeln <small>S, R, 3, am, 23, 2572 kj, 614 kcal</small>				Gebratene Geflügelfrikadellen auf Rahmsauce, dazu Karotten-Kürbis- Gemüse und Kartoffelbrei <small>G, 3, aw, uw, ae, am, bc, 2637 kj, 629 kcal</small>	