



# 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.

## 12. KW

## Speisenplan für die Woche vom 16. März bis 22. März 20

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5	Kaltmenü 6
<b>Mo 16.</b>	<b>Spaghetti</b> mit Tomaten-Basilikum-Sauce und Reibekäse, dazu Obst 2473 KJ, 591 kcal V, aw, uw, am, bc	<b>Backfisch</b> (Seelachsfilet im Backteig), mit Zitronen-Butter-Sauce und buntem Kartoffelbrei, dazu gemischter Krautsalat 3137 KJ, 748 kcal F, aw, uw, ae, af, am, bm, bc	<b>Putenbrustfilet natur</b> auf Asiatischer Bohnenpfanne, dazu Sesamreis 3126 KJ, 747 kcal G, aw, uw, as, ay, am, bm, bc	<b>Chili con Carne</b> vom Rind, dazu 1 Wrap und Obst 3102 KJ, 741 kcal R, Z, aw, uw, am, bc	<b>Gegrillter Schweinenackenbraten</b> mit Sauce, Zweierlei Rüben (Mohr- und Steckerrüben) mit frischer Petersilie und Salzkartoffeln 2241 KJ, 536 kcal 3, R, S, aw, uw, am, bm	<b>Hacksteak</b> mit Röstzwiebeln und Senf, zu Kartoffelsalat und Garnitur 2997 KJ, 717 kcal 1, 3, S, Z, aw, uw, ae, am, bm
<b>Di 17.</b>	<b>Brokkolipfanne</b> mit Paprikawürfeln, Käsesauce, dazu Gabelspaghetti und Stracciatellaquark 2818 KJ, 673 kcal 1, V, aw, uw, ay, am, bc	<b>Chicken Wings</b> mit Barbequesauce, dazu gebackene Kartoffelspalten 4513 KJ, 1078 kcal G	<b>Gegrilltes Schweinesteak</b> an frischen Champignonköpfen in Kräuterrahmsauce, dazu Petersilienkartoffeln 3227 KJ, 771 kcal 1, S, aw, uw, ae, am, bm, bc	<b>Möhreneintopf</b> mit Rindfleisch und frischer Petersilie, dazu Brötchen und Stracciatellaquark 2261 KJ, 540 kcal R, aw, uw, gb, ay, am, bc	<b>Schweinegeschnetzeltes</b> mit Erbsen und Kartoffelbrei 2104 KJ, 503 kcal 3, R, S, aw, uw, am, bm, bc	<b>Salat „Orlow“</b> Spaghettisalat mit Hühnerfleisch und Schinken 4125 KJ, 986 kcal 1, 2, 3, 7, 15, G, S, aw, uw, ae, am, bm, bc
<b>Mi 18.</b>	<b>Spinat-Sahne-Sauce</b> mit Farfalle-Nudeln, dazu Honigjoghurt 2993 KJ, 715 kcal V, aw, uw, am, bc	<b>Deftiger Krautgulasch</b> vom Schwein, dazu Hefeknödelscheiben und Honigjoghurt 2420 KJ, 579 kcal 3, S, aw, uw, ae, am, bm, bc	<b>Hähnchengeschnetzeltes</b> mit Andalusischer Sauce, an gegrilltem Gemüse und Kartoffel-Rösti-Ecken 3559 KJ, 851 kcal 1, 3, G, aw, uw, am, bc, an, sa	<b>Weißer Bohneneintopf</b> süß-sauer mit Kasslerfleisch, dazu Honigjoghurt 2632 KJ, 629 kcal 3, 15, S, am, bc	<b>Gedünstete Seelachswürfel</b> mit Honig-Senf-Sauce, dazu Wurzelgemüse und Salzkartoffeln 1432 KJ, 342 kcal F, aw, uw, af, am, bm, bc	<b>3 süße Crêpes</b> mit Fruchtconfiture gefüllt, Schlagsahne und gerösteten Mandeln 3416 KJ, 814 kcal S, aw, uw, ae, am, an, sa
<b>Do 19.</b>	<b>Eieromelett</b> auf Rahmgemüse und Salzkartoffeln 1917 KJ, 457 kcal V, aw, uw, ae, am, bc	<b>Kohlroulade</b> mit Schmorkohlsauce und Salzkartoffeln 1950 KJ, 65 kcal 3, S, aw, uw, ae, am, bm, bc	<b>Matjesfilet „Hausfrauen Art“</b> in Remouladensauce mit Apfel und Zwiebeln, dazu Salzkartoffeln 3026 KJ, 722 kcal 1, 2, 3, F, ae, af, am, bm	<b>Grünkohltopf</b> mit Kartoffelwürfeln, Rauchfleisch und Knackwurst, dazu Früchtecocktail 3197 KJ, 764 kcal 3, 15, R, S, aw, go, am, bm, bc	<b>Grißbrei</b> mit Zimt und Zucker dazu kalte Kirschsauce und Obst 3004 KJ, 717 kcal V, aw, uw, am	<b>Partyfrikadellen</b> mit Tiroler Sauce zu italienischem Nudelsalat 4056 KJ, 969 kcal 1, 3, S, Z, aw, uw, ae, am, bm
<b>Fr 20.</b>	<b>Wurstgulasch</b> mit Gabelspaghetti, dazu Fruchtmus 3210 KJ, 767 kcal 3, 7, 15, R, S, aw, uw, am, bm, bc	<b>Waldpilzpfanne</b> mit frischen Kräutern, und Schupfnudeln 2746 KJ, 656 kcal 3, V, aw, uw, ae, am, bc	<b>Rindersauerbraten „Rheinische Art“</b> in Sauce (ohne Wein), Apfel-Rotkohl und Kartoffelklöße 2315 KJ, 551 kcal 3, R, aw, uw, am, bm, bc	<b>Weißkohleintopf</b> mit Kasslerfleisch, dazu Brot und Fruchtmus 2297 KJ, 549 kcal 3, 15, S, aw, nr, am, bc	<b>Hähnchenkeule</b> mit Sauce, Mischgemüse und Salzkartoffeln 2986 KJ, 713 kcal 3, G, aw, uw, am	<b>Brathering</b> mit Gewürzgurke und Zwiebeln bunt garniert, dazu Kartoffelsalat in Essig und Öl 2846 KJ, 681 kcal F, aw, uw, af, bm
<b>Sa 21.</b>	<b>Pikantes Nierchenragout</b> mit Zwiebeln, Gewürzgerurken und Champignons, dazu Kartoffelbrei 1728 KJ, 411 kcal S, R, aw, uw, am, bm, bc	ZUSATZSTOFFE: 1 = Farbstoff; 2 = Konservierungsstoff; 3 = Antioxidationsmittel; 4 = Geschmacksverstärker; 5 = Süßungsmittel; 6 = Phenylalaninquelle; 7 = Phosphat; 8 = gewachst; 9 = geschwärzt; 11 = chininhaltig; 15 = Nitritpökelsalz; 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!			<b>Hausgemachter Wiegebraten</b> in Bratenjus, dazu Rahmporree und Salzkartoffeln 2213 KJ, 528 kcal 3, R, S, aw, uw, ae, am, bm, bc	
<b>So 22.</b>	<b>Thüringer Rostbrätl</b> mit Zwiebel-Senf-Sauce, grüne Bohnen und Kartoffelbrei 2793 KJ, 667 kcal R, S, aw, uw, am, bm, bc	Nährwertangaben beziehen sich auf eine Portion			<b>Hähnchenbrustfilet</b> auf Zucchini-Karotten-Sauce, dazu Brokkoli und Bulgur 2650 KJ, 632 kcal G, aw, uw, am, bc	

## 13. KW

## Speisenplan für die Woche vom 23. März bis 29. März 20

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5	Kaltmenü 6
<b>Mo 23.</b>	<b>„Saure Eier“</b> Gekochte Eier in pikanter Sauce, dazu Wurzelgemüse und Salzkartoffeln Vanillequarkcrème 2943 KJ, 702 kcal V, aw, uw, ae, am, bm, bc	<b>„Jägerschnitzel“</b> (panierte Jagdwurst) mit Tomatensauce und Makkaronichips, dazu Vanillequarkcrème 4299 KJ, 1027 kcal 3, 4, 7, 15, S, aw, uw, am, bm, bc	<b>Gebratene Fischroulade „Mediterrane Art“</b> auf Spaghetti, dazu Spinatsauce 3147 KJ, 751 kcal F, aw, uw, af, am, bc	<b>Schokomilchreis</b> mit Zimt und Zucker, dazu Birnenkompott 3949 KJ, 942 kcal V, ay, am	<b>Brühreiseintopf</b> mit Hühnerfleisch und Gemüse, dazu Brot und Vanillequarkcrème 2503 KJ, 598 kcal 3, G, aw, nr, am, bc	<b>Nudelsalat „Toscana“</b> mit getrockneten Tomaten, Rucola, Pinienkernen, Parmesan und feinen Streifen roher Schinken, garniert 3385 KJ, 809 kcal 3, 4, 15, S, aw, uw, ae, am, bc, au
<b>Di 24.</b>	<b>Pastateller „Alfredo“</b> (grüne Bandnudeln mit Mais, gelbe Bandnudeln mit Karottenstiften dazu Käsesauce), Rote Götterspeise mit Dessertsauce Vanillegeschmack 2933 KJ, 700 kcal 1, R, aw, uw, ae, am, bc	<b>Bratwurst</b> mit Sauce, Sauerkraut und Kartoffelbrei 2687 KJ, 641 kcal 3, S, aw, uw, am, bm, bc	<b>Rinderhacksteak „Hawaii“</b> mit Ananas und Käse überbacken auf Grüner Pfeffer-Sauce, Gemüsegarnitur und Kartoffelkroketten 6085 KJ, 1454 kcal 1, 2, 3, R, Z, aw, uw, ae, am, bm, bc	<b>Berliner Erbseneintopf</b> von grünen Erbsen, Rauchspeck und Bockwurst, dazu Rote Götterspeise mit Dessertsauce Vanillegeschmack 3010 KJ, 719 kcal 1, 3, 15, R, S, am, bc	<b>Gedünstetes Seelachsfilet</b> auf Bechamelsauce, dazu feine Erbsen und Rosmarinkartoffeln 2217 KJ, 530 kcal F, aw, uw, af, am, bc	<b>Frisches Zwiebelmett</b> bunt garniert mit Cornichons und Baguettebrot 3028 KJ, 723 kcal 3, 15, R, S, aw, uw, nr, am, bm, bc
<b>Mi 25.</b>	<b>Spirelli</b> mit Tomaten-Frischkäse-Sauce und Reibekäse, dazu Ananas-Mandarinen-Kompott 3114 KJ, 745 kcal V, aw, uw, am, bc	<b>Kochkloppe</b> in Petersiliensauce, dazu junge Möhrchen und Salzkartoffeln 1692 KJ, 404 kcal R, S, Z, aw, uw, ae, am, bc	<b>Grünkohlplatte</b> mit Mettende, Grillspeck und Pökelfleisch, dazu Salzkartoffeln 4322 KJ, 1032 kcal 2, 3, 7, 15, S, aw, uw, go, am, bm, bc	<b>Fleckeeintopf</b> süß-sauer, dazu Brot und Ananas-Mandarinen-Kompott 2868 KJ, 686 kcal R, S, aw, uw, nr, am, bm, bc	<b>Möhrenrösti</b> auf Weizenebly mit feinem Gemüse und brauner Kräutersauce, dazu Ananas-Mandarinen-Kompott 2868 KJ, 682 kcal V, aw, uw, as, ae, am, bm, bc	<b>Gyrosgeschnetzeltes</b> vom Schwein mit Tzatziki und Krautsalat, dazu Fladenbrot 3290 KJ, 787 kcal S, aw, uw, as, am, bm
<b>Do 26.</b>	<b>Canelloni</b> mit Spinatfüllung auf Tomatensalsa und Reibekäse 3039 KJ, 726 kcal V, aw, uw, ae, am, bc	<b>Hühnerfrikassee</b> mit jungem Gemüse und Reis, dazu Obst 2711 KJ, 648 kcal 1, 3, G, aw, uw, am, bm	<b>Schweinebraten</b> mit Sauce, dazu Bayrischkraut und Kartoffelklöße 2129 KJ, 509 kcal R, S, aw, uw, am, bm, bc	<b>Buchteln</b> zu Puddingsuppe Vanillegeschmack, dazu Obst 3570 KJ, 853 kcal 1, V, aw, uw, gb, ae, am	<b>Kalbsbratwurst</b> auf Spinat, dazu Salzkartoffeln 2789 KJ, 666 kcal 7, R, S, aw, uw, am, bc	<b>Gebratenes Hähnchenbrustfilet</b> mit buntem Nudelsalat, garniert mit Früchten 3672 KJ, 878 kcal 1, 2, 3, G, aw, uw, ae, am, bm
<b>Fr 27.</b>	<b>Nudelauflauf „Bolognese“</b> mit Käse überbacken, dazu Birnenjoghurt 3436 KJ, 821 kcal R, S, aw, uw, am, bm, bc, au	<b>Schweinesteak</b> mit Letscho und Kartoffelbrei 3062 KJ, 731 kcal 3, S, aw, uw, am, bm, bc	<b>Gebratene Hähnchenbrust „Florentiner Art“</b> auf Makkaroni Tricolore (Dreierlei Nudeln), mit Tomaten-Mozzarella-Sauce 3578 KJ, 855 kcal G, aw, uw, am, bc, au	<b>Bauerneintopf</b> mit Rinderhack, Kartoffelwürfel und Gemüse, dazu Brot und Birnenjoghurt 2856 KJ, 682 kcal 3, R, S, Z, aw, uw, nr, am, bm, bc	<b>Blumenkohl</b> in holländischer Sauce, dazu Petersilienkartoffeln und Birnenjoghurt 1800 KJ, 429 kcal V, aw, uw, ae, am, bc	<b>Schwedischer Kartoffelsalat</b> (mit Roter Bete) an Salatblatt Lollo Bionda, mit Köttbullar und Preiselbeer-Garnitur 4438 KJ, 1060 kcal 1, 3, G, Z, aw, uw, ae, bm
<b>Sa 28.</b>	<b>Kasslersteak „Prager Art“</b> (Rührei mit Erbsen) auf Rahmsauce, dazu Kartoffelbrei 3427 KJ, 819 kcal 3, 15, S, aw, uw, ae, am, bm, bc	ZUSATZSTOFFE: 1 = Farbstoff; 2 = Konservierungsstoff; 3 = Antioxidationsmittel; 4 = Geschmacksverstärker; 5 = Süßungsmittel; 6 = Phenylalaninquelle; 7 = Phosphat; 8 = gewachst; 9 = geschwärzt; 11 = chininhaltig; 15 = Nitritpökelsalz; 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!			<b>Hackfleischrolle</b> mit Rahmsauce, Brokkoli-Möhrengemüse und Salzkartoffeln 2230 KJ, 532 kcal S, Z, aw, uw, ae, am, bm, bc	
<b>So 29.</b>	<b>Hähnchenschnitzel</b> an Karotten-Lauch-Gemüse und Geflügelsauce, dazu Kartoffelbrei 2370 KJ, 566 kcal 3, G, aw, uw, am, bc	Nährwertangaben beziehen sich auf eine Portion			<b>Rindergeschnetzeltes</b> mit Mischpilzen, dazu grüne Bohnen und Klöße 2079 KJ, 496 kcal 3, R, aw, uw, am, bc	



# 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.

## 14. KW

## Speisenplan für die Woche vom 30. März bis 5. April 20

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5	Kaltmenü 6
<b>Mo 30.</b>	<b>Schmorpfanne</b> von frischem Gemüse in Sauce, dazu Semmel- knödelscheiben und Vanillesahnepudding <small>2053 KJ, 490 kcal 1, V, aw, uw, ae, am, bc</small>	<b>Paniertes Seelachsfilet</b> auf holländischer Sauce mit Gemüsestreifen und Kartoffelbrei, dazu Vanillesahnepudding <small>3028 KJ, 722 kcal 1, F, aw, uw, af, am, bc</small>	<b>„Grillplatte“</b> Marinierte Hähnchenbrust, Grillspeck und Hacksteak auf Grillsau- ce, dazu gebackene Kartof- felspalten und Grilltomate <small>4076 KJ, 974 kcal 15, G, S, Z, aw, uw, ae, am, bm, bc</small>	<b>Kartoffelsuppe</b> mit Wurzelgemüse und Wiener Würstchen, dazu Vanillesahnepudding <small>2987 KJ, 713 kcal 1, 3, S, am, bc</small>	<b>„Tomatenfleisch“</b> Schweinegulasch in Tomatensauce, dazu Hörnchennudeln und Vanillesahnepudding <small>3896 KJ, 931 kcal 1, R, S, aw, uw, ae, am, bc</small>	<b>Schweineschnitzel</b> mit Kartoffelsalat und Garnitur <small>3191 KJ, 763 kcal 1, 2, 3, S, aw, uw, ae, bm</small>
<b>Di 31.</b>	<b>Rührreier</b> mit Rahmspinat und Salzkartoffeln, dazu Ananasquark <small>2143 KJ, 511 kcal 3, V, aw, uw, ae, am, bc</small>	<b>Spaghetti „Mailänder Art“</b> mit frischen Champignons, Paprika- und Schinken- streifen, dazu geriebenen Parmesankäse <small>2907 KJ, 694 kcal 2, 3, 7, 15, S, aw, uw, ae, am, bc</small>	<b>Schweizer Sahneschnitzel</b> mit Käse überbacken, an Cordialgemüse mit holländischer Sauce und Kartoffelröstiecken <small>3807 KJ, 910 kcal 3, S, aw, uw, ae, am, bm, bc</small>	<b>Schokopuddingsuppe</b> mit Haferflocken und Zwieback, dazu 1 Banane <small>3416 KJ, 815 kcal V, aw, uw, go, am</small>	<b>2 Putenfrikadellen</b> mit Sauce, Buttermöhren und Kartoffelbrei <small>2696 KJ, 644 kcal 3, G, Z, aw, uw, ae, am, bm</small>	<b>Käsesalat</b> mit Früchten garniert, dazu Brot <small>4069 KJ, 972 kcal 1, 2, 3, V, aw, uw, nr, gb, as, ae, am, bm</small>
<b>Mi 01.</b>	<b>„Bautzner Senftöpfchen“</b> (Schweinegeschnetzeltes in Sauce mit Senf, Gewürz- gurke, Champignons und Zwiebeln), dazu Kartoffelbrei <small>2014 KJ, 481 kcal 3, R, S, aw, uw, am, bm, au</small>	<b>Hähnchenkeule</b> „Mediterrane Art“ auf Ratatouillegemüse, dazu Reismudeln <small>3661 KJ, 875 kcal G, aw, uw, ae, am, bc, nl</small>	<b>Rindergulasch</b> mit Rotkohl und Kartoffelklößen <small>2663 KJ, 635 kcal 3, R, S, aw, uw, am, bc</small>	<b>Tomaten- Muschelnudel-Eintopf</b> mit Ciabattabrot, und Kirschjoghurt <small>2029 KJ, 484 kcal V, aw, uw, gb, ae, ay, am, bc</small>	<b>Schweinebraten</b> mit Sauce, Marktgemüse und Salzkartoffeln <small>1836 KJ, 439 kcal 3, R, S, aw, uw, am, bm</small>	<b>Gebratenes Hähnchenschnitzel</b> mit buntem Nudelsalat, und Gemüse garnitur <small>3625 KJ, 866 kcal 1, 3, G, aw, uw, ae, am, bm</small>
<b>Do 02.</b>	<b>Schaschlykpfanne</b> (Schweinefleisch und Schweineleber, Zwiebeln, Paprika und Gurke in würzi- ger Sauce), Kartoffelbrei <small>2062 KJ, 493 kcal 3, 15, S, aw, uw, am, bm, bc</small>	<b>Frische Champignonköpfe</b> in Kräuterrahmsauce an gemischten Bandnudeln <small>2423 KJ, 578 kcal 1, V, aw, uw, ae, am, bm, bc</small>	<b>Schweinegeschnetzeltes</b> „Züricher Art“, in Sauce mit Emmentaler Käse, Champi- gnons und Tomaten, Gemü- se-Gnocchi, Pflirsichkompott <small>4254 KJ, 1017 kcal 3, S, aw, uw, ae, am, bm, bc</small>	<b>Linse Eintopf</b> mit Wiener Würstchen, dazu Pflirsichkompott <small>3747 KJ, 895 kcal 3, 15, S, aw, uw, am, bm, bc</small>	<b>Wildlachsfiletwürfel</b> in Gemüsesauce, dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat <small>1946 KJ, 464 kcal F, aw, uw, af, am, bc</small>	<b>Hähnchenbrust und Mozzarellawürfel</b> auf Blattsalat, garniert mit Trauben und Pflirsichspalten, dazu Joghurt dressing <small>1617 KJ, 387 kcal G, am</small>
<b>Fr 03.</b>	<b>Mit Käse überbackene, vegetarische Maultaschen</b> auf Tomatensauce <small>2791 KJ, 668 kcal V, aw, uw, ae, am, bc</small>	<b>„Currywurst“</b> Bratwurstscheiben in fruchtiger Curry-Ketchup-Sauce, dazu Kartoffelbrei <small>3650 KJ, 871 kcal 3, S, am, bm, bc, au</small>	<b>Asiatische Nudelpfanne</b> mit Wokgemüse, Glasnudeln und Hähnchenfleisch mit süß-saurer Sauce <small>2579 KJ, 616 kcal 3, G, aw, uw, as, ay, am, bm, bc</small>	<b>Schlesische Quarkkeulchen</b> (mit Rosinen), dazu Apfelmus und Zucker <small>5544 KJ, 1324 kcal 3, V, aw, uw, ae, am</small>	<b>Schweizer Saftbraten</b> mit Sauce, Cordialgemüse und Spätzle <small>2270 KJ, 542 kcal 3, R, aw, uw, ae, am, bm, bc</small>	<b>Geflügelsalat „Hawai“</b> mit Garnitur, Brot und Butter <small>4171 KJ, 997 kcal 1, 2, 3, G, aw, uw, nr, gb, ae, am, bm</small>
<b>Sa 04.</b>	<b>Putenrollbraten</b> „Ungarischer Art“, mit Romanesco-Gemüse-Mix und Kartoffelbrei <small>1887 KJ, 450 kcal 3, G, aw, uw, am, bc</small>	ZUSATZSTOFFE: 1 = Farbstoff; 2 = Konservierungsstoff; 3 = Antioxidationsmittel; 4 = Geschmacksverstärker; 5 = Süßungsmittel; 6 = Phenylalaninquelle; 7 = Phosphat; 8 = gewachst; 9 = geschwärzt; 11 = chininhaltig; 15 = Nitritpökelsalz; 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! Nährwertangaben beziehen sich auf eine Portion			<b>Gemüseintopf</b> mit Eierstich und Geflügelsuppenklößchen, dazu Brot und Bananen- joghurt mit Schokospült <small>2048 KJ, 489 kcal 1, G, R, aw, uw, nr, ae, ay, am, bc</small>	
<b>So 05.</b>	<b>Kasslerbraten</b> in Sauce, mit buntem Sauerkraut und Kartoffelbrei <small>1922 KJ, 459 kcal 2, 3, 7, 15, R, S, aw, uw, am, bm, bc</small>	<b>Geflügelbratwurst</b> mit Sauce, Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln <small>2506 KJ, 598 kcal 3, G, aw, uw, am</small>				

## 15. KW

## Speisenplan für die Woche vom 6. April bis 12. April 20

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5	Kaltmenü 6
<b>Mo 06.</b>	<b>Kartoffelröstchen</b> mit Rahmgemüse aus Karotten, Blumenkohl und Brokkoli <small>3180 KJ, 758 kcal V, aw, uw, ae, am, bc</small>	<b>Putengeschnetzeltes</b> mit Hörnchen-Nudeln, dazu Gurken-Bohnen-Salat <small>3867 KJ, 924 kcal 3, G, aw, uw, ae, am, bm, bc</small>	<b>Schnitzel „Jäger Art“,</b> mit Pilzsauce und Butterbohnen dazu Kartoffelbrei mit Speck und Zwiebeln <small>2712 KJ, 647 kcal S, aw, uw, am, bm, bc</small>	<b>Vanille-Schupfnudeln</b> mit kalter Blaubeersauce <small>2999 KJ, 716 kcal 1, V, aw, uw, ae, am</small>	<b>Gedünstetes Seelachsfilet</b> in Honig-Senf-Sauce dazu Wurzelgemüse und Salzkartoffeln <small>1956 KJ, 467 kcal F, aw, uw, af, am, bm, bc</small>	<b>Frikadelle</b> mit Letscho zu buntem Tortellinisalat <small>5685 KJ, 1359 kcal 3, 4, S, Z, aw, uw, ae, am, bm, bc, au</small>
<b>Di 07.</b>	<b>Spaghetti „Carbonara“</b> mit Schinken-Käse-Sauce, dazu Heidelbeerjoghurt <small>3402 KJ, 812 kcal 3, 7, 15, S, aw, uw, am, bc</small>	<b>Bratklopse</b> mit Sauce, Erbsengemüse und Kartoffelbrei <small>3085 KJ, 738 kcal 3, R, S, Z, aw, uw, nr, ae, am, bm, bc</small>	<b>Sülze</b> mit Remouladensauce, bunter Krautsalat, dazu Bratkartoffeln mit Speck <small>4761 KJ, 1138 kcal 1, 3, 4, 7, 15, S, ae, am, bm, bc</small>	<b>Holländischer Blumenkohlentopf</b> mit Eierstichwürfel, und frischer Petersilie, dazu Heidelbeerjoghurt <small>2255 KJ, 538 kcal V, aw, uw, ae, am, bc</small>	<b>2 Eierkuchen</b> mit Quarkfüllung, dazu Dessertsauce Vanillegeschmack <small>3127 KJ, 746 kcal 1, V, aw, uw, ae, am</small>	<b>Raffiniertes Bratenbrot</b> mit Sahnemeerrettich, bunt garniert <small>1945 KJ, 464 kcal 1, 3, S, aw, uw, nr, ae, am, bm, au</small>
<b>Mi 08.</b>	<b>„Feuerfleisch“</b> Schweinegeschnetzeltes in herzhafter Sauce mit Papri- ka, Gurken und Zwiebeln, dazu Kartoffelbrei <small>2000 KJ, 478 kcal 1, 3, R, S, aw, uw, am, bm</small>	<b>Fischstäbchen</b> mit Kräuter-Butter-Sauce und Kartoffelbrei, dazu gemischter Krautsalat <small>2819 KJ, 673 kcal F, aw, uw, af, am, bc</small>	<b>Gebratene Hähnchenbrust auf „Asiatische Art“,</b> mit asiatischer Gemüsepfanne und Basmatireis <small>2412 KJ, 576 kcal 1, 3, G, aw, uw, as, ay, am, bm, bc</small>	<b>Bunter Gemüseintopf</b> mit Rindfleisch, dazu Brot und Fruchtkompott <small>2269 KJ, 542 kcal R, aw, nr, am, bc</small>	<b>Bunte Brokkolipfanne</b> in Käsesauce, dazu Spirellinudeln und Fruchtkompott <small>2545 KJ, 608 kcal 1, V, aw, uw, am, bc</small>	<b>Bayrischer Wurstsalat,</b> bunt garniert, Laugengebäck <small>3095 KJ, 739 kcal 3, 7, 15, R, S, aw, uw, gb, ae, am, bm, bc</small>
<b>Do 09.</b>	<b>Reisnudelpfanne</b> mit Ratatouille und Hirtenkäsewürfeln, dazu Apfelmus <small>3142 KJ, 751 kcal 2, 3, V, aw, uw, am, bc, nl</small>	<b>2 Bratwürste</b> auf Rahmwirsing- kohlgemüse, dazu Kartoffel-Karotten-Brei <small>3303 KJ, 789 kcal 7, S, aw, uw, am, bc</small>	<b>Schweinekotelett</b> auf Schmorbohnen, dazu Kartoffelbrei <small>2597 KJ, 619 kcal S, aw, uw, as, ae, ay, am, bm, bc</small>	<b>Milchreis</b> mit Zimt und Zucker, dazu kalte Erdbeersoße <small>3406 KJ, 813 kcal V, aw, uw, am</small>	<b>Schweinegulasch</b> mit Möhren-Brokkoli-Gemüse und Hefeknödelscheiben <small>1821 KJ, 435 kcal S, aw, uw, ae, am, bc</small>	<b>Rindfleischsalat</b> bunt garniert, dazu Brötchen <small>2109 KJ, 504 kcal 3, R, aw, uw, gb, am, bm, bc</small>
<b>Fr 10.</b>	<i>Einen Schönen Feiertag wünscht allen Kundinnen und Kunden Ihr Essenbringdienst Arnold</i>	<b>Vegetarisches Knusperschnitzel</b> an feinen Erbsen in holländischer Sauce, dazu bunter Kartoffelbrei <small>3832 KJ, 915 kcal V, aw, uw, go, gs, ae, am, bc</small>	<b>Rinderroulade</b> mit Sauce, Kaisergemüse und Salzkartoffeln <small>1934 KJ, 461 kcal 2, 3, 15, R, S, aw, uw, am, bm, bc</small>	<b>Gegrilltes Wildlachsfilet</b> auf Spinat-Käse-Sauce, dazu Cordialgemüse und Kartoffelbrei <small>2617 KJ, 625 kcal 1, 3, F, aw, uw, af, am, bm, bc</small>	<b>Karfreitag</b>	
<b>Sa 11.</b>	<b>Geflügelgulasch</b> mit Rotkohl und Hefeknödelscheiben <small>2384 KJ, 570 kcal 3, G, aw, uw, ae, am, bm, bc</small>	ZUSATZSTOFFE: 1 = Farbstoff; 2 = Konservierungsstoff; 3 = Antioxidationsmittel; 4 = Geschmacksverstärker; 5 = Süßungsmittel; 6 = Phenylalaninquelle; 7 = Phosphat; 8 = gewachst; 9 = geschwärzt; 11 = chininhaltig; 15 = Nitritpökelsalz; 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! Nährwertangaben beziehen sich auf eine Portion			<b>Gemüseintopf „Leipziger Allerlei“</b> mit Suppenfleisch- klößchen, Brot, Götterspeise Waldmeister mit Dessert- sauce Vanillegeschmack <small>2514 KJ, 601 kcal 1, R, S, Z, aw, uw, nr, am, bc</small>	
<b>So 12.</b>	<b>Kaninchenrollbraten</b> in Sahnesauce, Fingermöhren und Kartoffelbrei <small>2246 KJ, 536 kcal 3, X, aw, uw, am, bc, au</small>	<b>Geschmorte Weideschafkeule</b> mit Sauce, Prinzeßbohnen und Kartoffelklößen <small>2563 KJ, 612 kcal X, aw, uw, am, bc</small>				