



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.

15. KW

Speisenplan für die Woche vom 12. April bis 18. April 21

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5	Kaltmenü 6
Mo 12.	„Saure Eier“, gekochte Eier in süß-saurer Sauce, dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat <small>V, aw, uw, ae, am, bc, bm, 2223 kj, 531 kcal</small>	„Jägerschnitzel“, panierte Jagdwurstscheibe an Tomatensauce und Makkaroni-Chips, dazu Vanille Quarkcrème <small>S, 3, 15, aw, uw, am, bc, bm, 23, 4497 kj, 1074 kcal</small>	Schweizer Sahneschnitzel mit Käse überbacken, an Cordialgemüse mit holländischer Sauce und Kartoffelröstlecken <small>S, 3, aw, uw, ae, am, bc, 5558 kj, 1327 kcal</small>	Kartoffelpuffer mit Zucker und Apfelmus <small>V, 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, 2739 kj, 654 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, bm, au, 23, 3609 kj, 861 kcal</small>
Di 13.	„Makkaroni Tricolore“, bunte Makkaroni mit Käsesauce, dazu rote Götterspeise mit Vanillesauce <small>R, 1, aw, uw, am, bc, 23, 3046 kj, 727 kcal</small>	Bratwurst mit Sauce, Sauerkraut und Kartoffelbrei <small>S, 3, 15, aw, uw, am, bc, bm, 23, 3018 kj, 720 kcal</small>	„Grilletta“ gebackenes Geflügelbrät mit Tomatenscheibe, Gewürzgurke und Käse überbacken, heiße Ketchupsoße, Kartoffel-Wedges <small>G, 1, 2, 3, 15, aw, uw, am, bc, bm, 23, 3704 kj, 883 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, af, am, bc, 2129 kj, 508 kcal</small>	Frisches Zwiebelmett bunt garniert mit Cornichons und Baguettebrot <small>S, 3, 15, aw, uw, bm, 1889 kj, 452 kcal</small>
Mi 14.	Spirelli-Nudeln mit Tomaten-Frischkäse-Sauce und Reibekäse, dazu Pfirsichkompott <small>V, aw, uw, am, bc, 23, 3201 kj, 784 kcal</small>	Kochklopse mit Petersiliensauce, jungen Möhrchen und Salzkartoffeln <small>S, R, aw, uw, ae, am, bc, 1918 kj, 457 kcal</small>	Pökelbraten mit Sauce, belgischem Gemüse-Mix und Kartoffelbrei <small>S, R, 15, aw, uw, am, bc, bm, 23, 1923 kj, 458 kcal</small>	Fleckeeintopf süß-sauer abgeschmeckt, dazu Kaiserbrötchen und Pfirsichkompott <small>R, S, aw, uw, gb, am, bc, bm, 2585 kj, 617 kcal</small>	Möhrenrösti an Eblyweizen und brauner Kräutersauce, dazu französischer Gemüse-Mix und Pfirsichkompott <small>V, aw, uw, ae, am, bc, bm, 23, 3382 kj, 809 kcal</small>	1 Paar Wiener Würstchen mit Senf, bunt garniert zu leichtem Kartoffel-Gurkensalat <small>S, 1, 15, bm, 2961 kj, 706 kcal</small>
Do 15.	Canelloni mit Spinatfüllung auf Tomatensalsa und Reibekäse <small>V, aw, uw, ae, am, bc, 23, 4796 kj, 1142 kcal</small>	Deftiger Krautgulasch vom Schwein mit Hefeknödelscheiben, dazu Obst <small>S, 3, aw, uw, ae, am, bc, 23, 2768 kj, 661 kcal</small>	Schweinebraten mit Sauce, dazu grüne Bohnen und Kartoffelklöße <small>S, R, aw, uw, am, bc, bm, 23, 2027 kj, 485 kcal</small>	Buchteln zu Puddingsuppe Vanillegeschmack, dazu Obst <small>V, aw, uw, gb, ae, am, bc, 3788 kj, 905 kcal</small>	Kalbsbratwurst auf Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln <small>R, S, 7, aw, uw, am, bc, 23, 2923 kj, 698 kcal</small>	Gebratenes Hähnchenbrustfilet, garniert mit Früchten, dazu bunter Nudelsalat <small>G, 1, 2, 3, aw, uw, ae, am, bm, au, 3626 kj, 867 kcal</small>
Fr 16.	Nudelaufauf „Bolognese“ mit Käse überbacken, dazu rote Fruchtkaltschale <small>S, R, 3, aw, uw, am, bc, bm, au, 23, 3475 kj, 830 kcal</small>	„Bautzner Senftöpfchen“ Geschnitzeltes in Sauce mit Bautzner Senf, Gurken, Zwiebel und Champignons, dazu Kartoffelbrei <small>S, R, 3, aw, uw, am, bm, au, 23, 2108 kj, 503 kcal</small>	Hähnchenbrustfilet „Florentiner Art“ gefüllt mit Spinat und Käse, auf Makkaroni Tricolore, Tomaten-Mozzarella-Sauce <small>G, aw, uw, am, bc, au, 23, 4135 kj, 987 kcal</small>	Bauerneintopf mit Rinderhack, Kartoffelwürfel und Gemüse, dazu Brot und rote Fruchtkaltschale <small>S, R, 3, 5, aw, uw, nr, am, bc, bm, 23, 2144 kj, 511 kcal</small>	Blumenkohl in holländischer Sauce, dazu Petersilienkartoffeln und rote Fruchtkaltschale <small>V, 3, aw, uw, ae, am, bc, 1895 kj, 451 kcal</small>	Sülze mit Zwiebelringen und Gewürzgurkenscheiben, dazu Remoulade und Schwarzbrot <small>S, 1, 3, 15, aw, uw, nr, ae, am, bc, bm, 2464 kj, 588 kcal</small>
Sa 17.	Kasslersteak „Prager Art“, an Röhrei mit Erbsen, dazu Rahmsauce und Kartoffelbrei <small>S, 2, 3, 7, 15, aw, uw, ae, am, bc, bm, 3138 kj, 749 kcal</small>	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!			Hackfleischrolle mit Rahmsauce, Brokkoli-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln <small>aw, uw, ae, am, bc, bm, 2405 kj, 574 kcal</small>	
So 18.	Gebratenes Putenschnitzel mit Geflügelsauce, Wurzelgemüse und Kartoffelbrei <small>G, 3, aw, uw, am, bc, 3138 kj, 749 kcal</small>				Rindergeschnitzeltes mit Mischpilzen, dazu grüne Bohnen und Kartoffelklöße <small>R, aw, uw, am, bc, 2089 kj, 499 kcal</small>	

16. KW

Speisenplan für die Woche vom 19. April bis 25. April 21

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5	Kaltmenü 6
Mo 19.	Champignons und Brokkoli in Käsesauce, dazu Kartoffelröstitaler <small>V, 1, am, bc, 23, 3705 kj, 885 kcal</small>	Paniertes Seelachsfilet an holländischer Sauce mit Gemüsestreifen und Kartoffelbrei, dazu Vanillepudding <small>F, aw, uw, af, am, bc, 2999 kj, 717 kcal</small>	„Grillplatte“ Marinierte Hähnchenbrust, Grillspeck und Hacksteak auf Grillsauce, dazu gebackene Kartoffelspalten, Grilltomate <small>S, G, 3, 7, 15, aw, uw, ae, am, bc, bm, 23, 4079 kj, 974 kcal</small>	Sächsische Kartoffelsuppe püriert mit Wurzelgemüse und 1 Paar Wiener Würstchen, dazu Vanillepudding <small>S, 1, 15, am, bc, 3057 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, au, 3439 kj, 819 kcal</small>
Di 20.	Röhrei zu Rahmspinat und Salzkartoffeln, dazu Obst <small>V, aw, uw, ae, am, bc, 23, 1793 kj, 429 kcal</small>	„Mailänder Spaghetti“ mit frischen Champignons, Paprika- und Schinkenstreifen, dazu geriebenen Parmesankäse <small>S, 2, 15, aw, uw, ae, am, 23, 2920 kj, 698 kcal</small>	Gebratene Fleischbällchen „Steakhouse Art“ mit Barbecuesauce, Grünen Bohnen und gebackenen Kartoffelspalten <small>R, S, aw, uw, ae, am, bc, 23, 4826 kj, 1151 kcal</small>	Hefeklöße zu heißer Fruchtsoße mit Waldbeeren, Zimt, Zucker und Obst <small>V, 3, aw, uw, ae, am, 2807 kj, 671 kcal</small>	Kräuterquark mit Leberwurst und Butter, dazu Möhrensalat und Salzkartoffeln <small>S, R, 2, 3, 7, am, 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, bm, au, 4133 kj, 987 kcal</small>
Mi 21.	Gedünstete Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Sauce, dazu Kartoffelbrei und Gurken-Tomaten-Salat <small>G, 3, am, bc, 2355 kj, 561 kcal</small>	Hähnchenkeule „Mediterrane Art“ auf Ratatouillegemüse, dazu Reismudeln <small>G, 9, aw, uw, am, bc, nl, 23, 3658 kj, 875 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 Aprikosenquarkspeise <small>V, 3, aw, uw, gb, ae, am, bc, 23, 2172 kj, 519 kcal</small>	Auflauf Kartoffel-Blattspinat mit Käse überbacken, dazu Aprikosenquark <small>V, 3, aw, uw, ae, am, bc, 23, 1969 kj, 471 kcal</small>	Gebratenes Hähnchenschnitzel mit Zitronenecke an buntem Nudelsalat und Salatgarnitur <small>G, 1, 3, aw, uw, ae, am, bm, au, 3864 kj, 922 kcal</small>
Do 22.	Gemüse Köttbullar auf Florentiner Sauce, dazu große Muschel-Nudeln und Schokoquarkspeise <small>V, aw, uw, ae, ay, am, bc, 4051 kj, 967 kcal</small>	Schweinegulasch „Ungarische Art“ mit Paprika, Gewürzgurken und saurer Sahne, dazu Semmelknödelscheiben <small>S, R, 3, aw, uw, ae, am, 23, 2269 kj, 542 kcal</small>	Asiatische Nudelpfanne mit Wokgemüse, Glasnudeln, Huhnfleisch und süß-sauer Sauce <small>G, 3, aw, uw, ay, am, bc, bm, as, 23, 5449 kj, 1302 kcal</small>	Linseneintopf süß-sauer mit 1 Paar Wiener Würstchen, dazu Schokoquarkspeise <small>S, 1, 15, aw, uw, ay, am, bc, bm, 4119 kj, 983 kcal</small>	Wildlachswürfeln in Gemüsesauce, dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat <small>F, af, am, bc, 2115 kj, 504 kcal</small>	Gebratene Hähnchenbrustwürfel und Mozzarella auf Blattsalaten, garniert mit Trauben und Pfirsichspalten, dazu Joghurt dressing <small>G, 3, am, 1610 kj, 385 kcal</small>
Fr 23.	„Campertopf“ gebratene Bratwurstscheiben mit Paprika, Champignons und Zwiebeln in Käsesauce, dazu Pasta-Reis <small>S, aw, uw, am, bc, nl, 23, 4168 kj, 996 kcal</small>	Schweinesteak mit Letschogemüse und Kartoffelbrei <small>S, 3, 5, aw, uw, am, bc, bm, 23, 2589 kj, 618 kcal</small>	Schweinekotelett auf Schmorbohnen, dazu Kartoffelbrei <small>S, aw, uw, am, bc, 3322 kj, 793 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, bm, 2604 kj, 622 kcal</small>	Geflügelsalat „Hawaii“ mit Südfrüchten, dazu verschiedenes Brot, Butter und Obstgarnitur <small>G, 1, 2, 3, aw, uw, nr, ae, am, bm, au, 23, 3959 kj, 945 kcal</small>
Sa 24.	Putenrollbraten in Rahmsauce mit Romanesco-Mix und Kartoffelbrei <small>G, 3, aw, uw, am, 2729 kj, 651 kcal</small>	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!			Bunter Gemüseintopf mit Eirstich und Geflügelfleischklößchen, dazu Vollkornbrot und Bananenjoghurt <small>G, 1, 3, aw, uw, nr, ae, am, bc, 23, 2071 kj, 494 kcal</small>	
So 25.	Kasslerbraten in Sauce, dazu grüne Bohnen und Kartoffelpüree <small>S, 15, aw, uw, am, bc, bm, 23, 2729 kj, 651 kcal</small>				Geflügelbratwurst mit Sauce, dazu Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln <small>G, 3, 15, aw, uw, am, bc, 2761 kj, 659 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.


17. KW

Speisenplan für die Woche vom 26. April bis 2. Mai 21

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5	Kaltmenü 6
Mo 26.	Kartoffelröstlingen mit Rahmgemüse aus Karotten, Blumenkohl und Brokkoli <small>V, aw, uw, ae, am, bc, 3353 kJ, 800 kcal</small>	Putengeschnetzeltes in Geflügelsauce, dazu Hörnchen-Nudeln und Gurken-Bohnen-Salat <small>G, 3, aw, uw, ae, am, bc, 3450 kJ, 823 kcal</small>	Schweineschnitzel an Spargel-Erbesen in holländischer Sauce, Gemüsegarntur und Risolékartoffeln <small>S, aw, uw, ae, am, bc, 3597 kJ, 859 kcal</small>	Vanille-Schupfnudeln mit kalter Blaubeersauce <small>V, aw, uw, ae, am, 2358 kJ, 564 kcal</small>	Gedünstetes Seelachsfilet in Honig-Senf-Sauce, dazu Wurzelgemüse und Salzkartoffeln <small>F, 3, aw, uw, af, am, bc, 3016 kJ, 720 kcal</small>	Frikadelle mit Letscho an buntem Tortellinisalat <small>S, 3, 5, 9, aw, uw, ae, am, bc, bm, au, 23, 4095 kJ, 975 kcal</small>
Di 27.	Spaghetti „Carbonara“ mit Schinken-Käse-Sauce, dazu Heidelbeerjoghurt <small>S, 3, 15, aw, uw, am, bc, 23, 3074 kJ, 735 kcal</small>	Geflügelbratklopp mit Bratenjus, dazu feine Erbsen mit Butter und Kartoffelbrei <small>S, R, G, 3, aw, uw, ae, am, bc, 3399 kJ, 811 kcal</small>	Gebratenes Hähnchenbrustfilet auf „Asiatische Art“ mit exotischer Gemüsepfanne und Sesamreis <small>G, 1, 3, aw, uw, ay, am, bc, bm, as, 2914 kJ, 696 kcal</small>	Holländischer Blumenkohlentopf mit Eierstich und frischer Petersilie, dazu Heidelbeerjoghurt <small>V, 3, aw, uw, ae, am, bc, 1810 kJ, 432 kcal</small>	2 Eierkuchen mit Quarkfüllung, dazu Dessertsauce Vanillegeschmack <small>V, aw, uw, ae, am, 1924 kJ, 460 kcal</small>	„Raffiniertes Bratenbrot“ Schweinebraten auf Mischbrot mit Senfmayonnaise und Sahneerrettich, bunt garniert <small>S, 1, 3, aw, uw, nr, ae, am, bm, au, 23, 1830 kJ, 437 kcal</small>
Mi 28.	„Feuerfleisch“ Schweinegeschnetzeltes in herzhafter Sauce mit Paprika, Gewürzgerken und Zwiebeln, Butterreis <small>S, R, 1, 3, 5, aw, uw, am, bc, 23, 2501 kJ, 597 kcal</small>	Gebratene Fischstäbchen mit Kräuter-Butter-Sauce und Kartoffelbrei, dazu gemischter Krautsalat <small>F, aw, uw, af, am, bc, 23, 5453 kJ, 1303 kcal</small>	Gegrilltes Schweinehaxenfleisch in Sauce, dazu Bayrischkraut und Semmelklöße <small>S, R, 3, aw, uw, ae, am, bc, 4379 kJ, 1045 kcal</small>	Grüne Bohneneintopf mit Rindfleisch und Kartoffelwürfeln, dazu Mischbrot und Zitronenquarkspise <small>R, 2, 3, aw, uw, nr, am, bc, 23, 2385 kJ, 569 kcal</small>	Gebackene Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung an Florentiner Spinatsauce <small>V, aw, uw, am, bc, 2955 kJ, 706 kcal</small>	Heringssalat mit Rote Bete, Äpfeln, Zwiebeln und Gewürzgerken, bunt garniert, dazu Roggenmischbrot <small>F, 3, aw, uw, nr, ae, af, bm, 2660 kJ, 635 kcal</small>
Do 29.	Spaghetti mit Kräuter- und Tomatenpesto und Hirtenkäse garniert, dazu Apfelmus <small>V, 2, 3, 9, aw, uw, am, bc, 23, 4324 kJ, 1033 kcal</small>	„Currywurst“ gebratene Bratwurstscheiben in fruchtiger Curry-Ketchup-Sauce, dazu Kartoffelbrei <small>S, 3, am, bc, bm, au, 23, 3623 kJ, 865 kcal</small>	Schweinegeschnetzeltes „Züricher Art“ in Sauce mit Emmentaler Käse, Tomaten, Champignons, dazu 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, 3081 kJ, 736 kcal</small>	Schweinegulasch „Altböhmische Art“ mit Pilzen und saurer Sahne, dazu buntes Gemüse und Hefeknödelscheiben <small>S, aw, uw, ae, am, bc, 23, 2526 kJ, 603 kcal</small>	Rindfleischsalat bunt garniert, dazu Kaiserbrötchen <small>R, 3, 5, aw, uw, gb, am, bc, bm, 1903 kJ, 455 kcal</small>
Fr 30.	Gemüseschnitzel an Petersilien-Frischkäse-Sauce, dazu Couscous und Rhabarber-Erdbeer-Kompott <small>V, aw, uw, go, gs, am, bc, 23, 3536 kJ, 845 kcal</small>	Pikantes Schweinefrikassee , dazu Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln <small>S, 1, 3, aw, uw, am, bc, 2754 kJ, 657 kcal</small>	Gebratenes Wildlachsfilet mit Kräuterbutter, an Grillgemüse und Risolékartoffeln <small>F, 1, 3, aw, uw, af, am, bc, 23, 3531 kJ, 842 kcal</small>	Ungarischer Kesselgulasch mit Kaiserbrötchen <small>S, 3, 5, 15, aw, uw, gb, am, bc, 23, 5349 kJ, 1277 kcal</small>	Fleischklößchen in Tomatensauce an Spaghettinest mit Vollkornspaghetti, dazu Rhabarber-Erdbeer-Kompott <small>S, R, 3, 7, aw, uw, ae, am, bc, 23, 2477 kJ, 592 kcal</small>	2 Stück Backfischfilet mit Remouladensauce und Zitronenecke, dazu bunter Kartoffelsalat mit Essig und Öl <small>F, 1, 3, aw, uw, ae, af, am, bm, 4395 kJ, 1049 kcal</small>
Sa 01.	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!			Gemüseintopf „Leipziger Allerlei“ mit Suppenfleischklößchen, Vollkornbrot und grüne Götterspeise mit Dessertsauce Vanillegeschmack <small>S, R, 1, 3, 7, aw, uw, nr, ae, am, bc, 2750 kJ, 656 kcal</small>	
So 02.	Deftiger Schweinebraten mit Sauce, Marktgemüse und Salzkartoffeln <small>S, R, 3, bm, 23, 2572 kJ, 614 kcal</small>				Gebratene Geflügelfrikadelle auf Spargelsauce, Gemüsegarntur und Kartoffelbrei <small>G, aw, uw, ae, am, bc, 23, 2535 kJ, 605 kcal</small>	

18. KW

Speisenplan für die Woche vom 3. Mai bis 9. Mai 21

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5	Kaltmenü 6
Mo 03.	Pikantes Nierchenragout mit Zwiebeln, Gewürzgerken und Champignons, dazu Kartoffelbrei <small>S, aw, uw, am, bc, 23, 2270 kJ, 543 kcal</small>	Schweinegulasch , dazu grüne Bohnen und Hefeknödelscheiben <small>S, R, 3, aw, uw, ae, am, bc, 23, 2228 kJ, 532 kcal</small>	Marinierte Grillrippchen an Pfannengemüse und gebackene Kartoffelecken, dazu Barbecue-Dip extra <small>S, am, bc, 23, 4632 kJ, 1103 kcal</small>	Eintopf Bregenzer Käsesuppe mit frischem Lauch und Kartoffelwürfeln, dazu Laugenbrezel und Kirschquarkspise <small>V, 1, aw, uw, gb, am, bc, 3419 kJ, 814 kcal</small>	Huhnfleisch in cremiger Tomatensauce, dazu Gemüsenudeln und Kirschquarkspise <small>G, 3, aw, uw, am, bc, 23, 2831 kJ, 676 kcal</small>	Gegrillte Hähnchenkeule mit Kartoffelsalat bunt garniert <small>G, 1, 3, ae, bm, 23, 3371 kJ, 805 kcal</small>
Di 04.	Spaghetti mit Tomatensauce und geriebenem Käse, dazu gelbe Kaltschale <small>V, 3, aw, uw, am, bc, 23, 2590 kJ, 619 kcal</small>	Königsberger Klopse in Kapernsauce, dazu Salzkartoffeln und Rote Bete-Apfel-Salat <small>S, R, 3, 5, ae, am, bc, 23, 2119 kJ, 505 kcal</small>	Schweineschnitzel mit Bratenjus und Gemüse-Mix, dazu Salzkartoffeln <small>S, R, 3, aw, uw, am, bc, 23, 3505 kJ, 837 kcal</small>	Soljanka-Eintopf mit Kaiserbrötchen, dazu gelbe Kaltschale <small>S, R, 3, 15, aw, uw, gb, am, bc, 23, 2452 kJ, 586 kcal</small>	Blumenkohl-Käse-Stern an Ebylweizenpfanne mit Gemüse und Kräutersauce, dazu gelbe Kaltschale <small>V, 3, aw, uw, ae, am, bc, 23, 2874 kJ, 686 kcal</small>	Putengyros mit Tzatziki und Krautsalat, Tomatengarnitur und Fladenbrot <small>G, aw, uw, am, bc, 23, 2701 kJ, 645 kcal</small>
Mi 05.	Gebratene Mettbällchen auf Paprika-Lauch-Gemüse, dazu Butterreis <small>S, R, aw, uw, ae, am, bc, 23, 3572 kJ, 853 kcal</small>	Gebratene Schweineleber mit Zwiebelsauce und Kartoffelbrei <small>S, aw, uw, am, bc, 23, 2994 kJ, 715 kcal</small>	Putenrollbraten in Sauce, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße „Thüringer Art“ <small>G, 3, aw, uw, am, bc, au, 3064 kJ, 732 kcal</small>	Vegetarischer italienischer Gemüseintopf mit Nudeln und Mozzarella, dazu Ciabattabrot und Aprikosenkompott <small>V, aw, uw, gb, am, bc, 23, 2652 kJ, 634 kcal</small>	Gebratenes Rinderhacksteak auf Champignonsauce, dazu Gala-Gemüse-Mix und Bauernspätzle <small>R, aw, uw, ae, am, bc, 23, 3545 kJ, 846 kcal</small>	Bayrischer Wurstsalat mit Zwiebeln, Gewürzgerken und Senf, bunt garniert, dazu Laugengebäck <small>S, 15, aw, uw, gb, ae, am, bm, 2230 kJ, 530 kcal</small>
Do 06.	Hühnerfrikassee mit Möhren und Erbsen, dazu Reis <small>G, 1, 3, aw, uw, am, bc, 2537 kJ, 606 kcal</small>	Marinierte Heringshappen in Sahnesauce mit Äpfeln und Zwiebeln, dazu Möhren-Apfel-Salat und Salzkartoffeln <small>F, 1, 3, 5, 6, ae, af, am, bc, 3847 kJ, 918 kcal</small>	Schweinesteak mit Waldpilzen gratiniert auf grüner Pfeffer-Rahmsauce, dazu gebackene Kartoffelkroketten <small>S, 3, aw, uw, ae, am, bc, 23, 5506 kJ, 1316 kcal</small>	Süßer Quark-Grieß-Auflauf mit Rosinen und gerösteten Mandelsplittern, dazu kalte Pfirsichspalten <small>V, 3, aw, uw, ae, am, an, sa, 3611 kJ, 863 kcal</small>	Gebratene Gemüse-Gouda-Stäbchen an Zucchini-Tomaten-Ragout und Bulgur, dazu Schokopudding <small>V, aw, uw, ae, am, bc, 23, 5349 kJ, 1275 kcal</small>	Gebratenes Putenschnitzel bunt garniert zu Nudelsalat <small>G, 1, 3, aw, uw, ae, am, bm, 3115 kJ, 742 kcal</small>
Fr 07.	Gemüsebolognese auf Gabelspaghetti, dazu Reibekäse und Pfirsichjoghurt <small>V, 3, aw, uw, am, bc, 23, 2822 kJ, 674 kcal</small>	Pilz-Gemüse-Pfanne mit Petersilienkartoffeln, dazu Pfirsichjoghurt <small>V, 3, aw, uw, am, bc, 23, 1973 kJ, 471 kcal</small>	Gebratenes Hähnchenbrustfilet auf Paprika-Tomaten-Ragout mit frischer Petersilie, dazu Elichenudeln <small>G, aw, uw, am, bc, 23, 3218 kJ, 769 kcal</small>	Bunter Gemüseintopf mit Rindfleisch, dazu Brot und Pfirsichjoghurt <small>R, 3, aw, uw, nr, am, bc, 2129 kJ, 508 kcal</small>	Hausgemachter Wiegebraten mit Rahmsauce, Mischgemüse und Salzkartoffeln <small>S, aw, uw, ae, am, bc, 23, 2508 kJ, 598 kcal</small>	Schwedischer Kartoffelsalat mit Rote Bete, zu Köttbullar und Preiselbeer-Dip <small>G, 1, 3, 5, aw, uw, ae, bm, 4144 kJ, 989 kcal</small>
Sa 08.	Kleine Putenfrikadellen mit Bratenjus, dazu Karotten-Lauch-Gemüse und Kartoffelbrei <small>G, S, R, 3, aw, uw, ae, am, bc, 23, 4505 kJ, 1077 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!			Fischtopf „Helgoland“ Fischwürfel in weiße Sauce mit Gemüse, zu Salzkartoffeln und geraspelter Gurkensalat <small>F, 3, aw, uw, ae, af, am, bc, 1824 kJ, 435 kcal</small>	
So 09.	Seelachs gebacken mit Kräuterbutter, Gemüsegarntur und Risolékartoffeln <small>F, 3, aw, uw, af, am, 23, 4505 kJ, 1077 kcal</small>				Gefüllte Schweineroulade mit Sauce, Leipziger Allerlei und Kartoffelbrei <small>S, R, aw, uw, am, bc, 23, 2761 kJ, 659 kcal</small>	