


Genesung mit Genuss		Woche 1																																		
		Entsprechend Ihrer Kostform können Sie aus folgenden Menüs bzw. Komponenten wählen:																																		
Vorsuppe Dessert		Allergene & Zusatzstoffe	Vollkost Menü 1				Allergene & Zusatzstoffe	Fleischfreie Kost Menü 2				Allergene & Zusatzstoffe	Leichte Vollkost Menü 3				Allergene & Zusatzstoffe																			
Mo	Frischobst		Rinderfrikadelle mit Bratensauce dazu Erbsengemüse und Kartoffelpüree				G1,E,M,Sf,Se G1,M M M	bunter Gemüse- Kartoffeleintopf				Se, G1	2 gekochte Eier in leichter Senfsauce mit Petersilienkartoffeln und Tomatensalat				E G1,M,Sf M																			
	kcal	Ball.	Fett	ges FS	EW	KH	Zucker	Salz	KE	kcal	Ball.	Fett	ges FS	EW	KH	Zucker	Salz	KE	kcal	Ball.	Fett	ges FS	EW	KH	Zucker	Salz	KE									
	70	2,3g	0,0g	0,2g	0,4g	16,5g	11,9g	0,0g	1,6	550	13,5g	23,9g	12,0g	34,0g	49,1g	5,2g	2,8g	4,9	279	8,1g	1,0g	0,3g	8,1g	55,1g	10,6g	4,0g	5,5	420	8,7g	20,9g	6,2g	19,2g	36,6g	6,3g	2,4g	3,6
Di	Schokopudding mit Vanillesauce		geschmorte Hähnchenkeule mit Geflügelsauce dazu Rotkohl und Kartoffeln				G1,M G1,/ 2 M	Gemüselasagne Tomaten-Kräutersauce Salat				G1, M, Se M	Gedünstetes Seehechtfilet auf Dillsauce mit Broccoli und Wildreismischung				F G1,M M																			
	kcal	Ball.	Fett	ges FS	EW	KH	Zucker	Salz	KE	kcal	Ball.	Fett	ges FS	EW	KH	Zucker	Salz	KE	kcal	Ball.	Fett	ges FS	EW	KH	Zucker	Salz	KE									
	126	0g	4,1g	2,6g	4,0g	18,0g	12,5g	0,2g	1,8	512	10,5g	17,6g	10,8g	40,5g	44,7g	10,1g	4,9g	4,4	446	10,6g	18,1g	4,2g	12,5g	55,5g	15,4g	0,2g	5,5	363	8,9g	7,0g	3,4g	34,6g	39,5g	4,0g	1,5g	3,4
Mi	Ananaskompott		Thüringer Rostbratwurst mit Sauce, Sauerkraut und Zwiebelpüree				12 G1,M M	Champignonpfanne mit Röstitaler und Salat				G1,M	Vollkornpenne Tomaten-Zucchini-Gemüse und Hirtenkäsewürfel				G1 G1 M																			
	kcal	Ball.	Fett	ges FS	EW	KH	Zucker	Salz	KE	kcal	Ball.	Fett	ges FS	EW	KH	Zucker	Salz	KE	kcal	Ball.	Fett	ges FS	EW	KH	Zucker	Salz	KE									
	86	0,8g	0,1g	0,0g	0,2g	20,4g	20,4g	0,0g	2	599	10,1g	37,1g	17,4g	19,5g	43,3g	7,4g	4,3g	4,3	380	8,5g	19,7g	3,2g	7,2g	40,8g	4,9g	2,1g	4	549	10,5g	28,5g	12,3g	22g	48,8g	6,4g	4,7g	4,8
Do	Erdbeerpudding		Tomateneintopf mit Nudeln und Geflügelfleischklößchen Parmesankäse				G1,M,Se E / 2 M/ 1,4	Gemüse-Fetapfanne an Basmatireis				G1,M	Rindergoulasch mit Kaisergemüse an Serviettenknödel				G1,M M G1,E,M																			
	kcal	Ball.	Fett	ges FS	EW	KH	Zucker	Salz	KE	kcal	Ball.	Fett	ges FS	EW	KH	Zucker	Salz	KE	kcal	Ball.	Fett	ges FS	EW	KH	Zucker	Salz	KE									
	208	1,3g	14,5g	8,6g	2,8g	16,3g	16,3g	0,0g	1,6	596	10,4g	18,0g	7,9g	31,0g	74,8g	8,8g	3,7g	7,4	469	3,2g	12,7g	7,6g	18,1g	67,5g	8,7g	2,9g	6,7	611	7,4g	19,9g	6,2g	37,7g	71,0g	14,2g	3,1g	7,1
Fr	Fruchtjoghurt		Seelachsfilet "Meuniere" dazu Bechamelkartoffeln mit Speck und Zwiebeln Zitronensauce				F,G1 G1,M/ 1,2,12 G1,M,E	Hefeklöße mit Kirschsauce				G1,E Sif1	Geschnetzeltes vom Schwein "Züricher Art", dazu Kräuterreis und Gurkensalat				G1,M M																			
	kcal	Ball.	Fett	ges FS	EW	KH	Zucker	Salz	KE	kcal	Ball.	Fett	ges FS	EW	KH	Zucker	Salz	KE	kcal	Ball.	Fett	ges FS	EW	KH	Zucker	Salz	KE									
	104	0,5g	2,6g	1,6g	3,8g	15,5g	15,4g	0,1g	1,5	535	8,0g	13,3g	5,4g	34,8g	66,4g	7,0g	4,8g	6,6	419	4,1g	2,8g	0,4g	10,3g	88,0g	19,7g	0,7g	8,8	681	19,0g	45,2g	12,6g	28,9g	39,3g	4,4g	1,8g	2,8
Sa	Frischobst		Erbseneintopf mit Wiener Würstchen				Se,/ 1,2,12 M/ 1,2,3,4,12,14	Eierfrikassee mit Gemüse, Petersilienkartoffeln und Rotkrautsalat				G1,M,E,Sf M	Geflügelfrikadelle an Geflügelsauce mit Möhren-Schwarzwurzeln und Kartoffelpüree				G1,E,Sf G1,M M M																			
	kcal	Ball.	Fett	ges FS	EW	KH	Zucker	Salz	KE	kcal	Ball.	Fett	ges FS	EW	KH	Zucker	Salz	KE	kcal	Ball.	Fett	ges FS	EW	KH	Zucker	Salz	KE									
	70	2,3g	0,0g	0,2g	0,4g	16,5g	11,9g	0,0g	1,6	602	15,8g	15,4g	5,9g	33,6g	74,8g	6g	4g	7,4	449	5,1g	21g	6,7g	24,6g	39,1g	6,6g	3,5g	3,9	372	11,1g	10,4g	5,3g	25,5g	41,3g	7,7g	2,9g	4,1
So	Vanillepudding		Curry-Putengeschnetzeltes "Asia-Art", dazu Reis				G1 M	Gemüsestrudel mit Tomatensauce und Salat				G1,M,Ses/ 3 G1,M	Schweinerückenbraten mit Bratensauce, dazu Wachsböhen und Kartoffeln				G1,M M M																			
	kcal	Ball.	Fett	ges FS	EW	KH	Zucker	Salz	KE	kcal	Ball.	Fett	ges FS	EW	KH	Zucker	Salz	KE	kcal	Ball.	Fett	ges FS	EW	KH	Zucker	Salz	KE									
	124	0,0g	3,2g	2,0g	3,2g	20,3g	14g	0,1g	2	616	7,6g	18,2g	2,9g	28,9g	81,8g	24,6g	3,2g	8,1	905	14,7g	59,7g	26,9g	19,4g	73,8g	12g	4,3g	7,3	472	9,8g	14,8g	7,4g	39,6g	41,6g	2,8g	3,1g	4,1
Das TEAM CATERING der MUKS GmbH wünscht Ihnen guten Appetit!			Die Bezeichnung der Allergene und Zusatzstoffe finden Sie in den ausliegenden Speiseplanmappen. Kurzfristige Änderungen des Speisenangebotes sind in Ausnahmefällen möglich.																																	