

Bestellung bis zum 16. des Vormonats abgeben.

WO	Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
01.03.2022 04.03.2022 vom bis	<b>A</b>		Hefeklöße zu heißer Fruchtsoße mit Waldbeeren und Zucker und Zimt, Pfannkuchen (V) (3, aw, uw, ae, am)	Frikadelle mit Soße, gemischte Grüne Brech- und Wachsbohnen und Kartoffelbrei (R,S) (3, aw, uw, ae, am, bc, bm, 23)	Brühdudeln mit Huhnfleisch, dazu Mischbrot und Waldbeerjoghurt (G) (3, aw, uw, nr, ae, am, bc)	Vegetarisch gefüllte Maultaschen in Gemüsebouillon, dazu Karamelpudding (V) (aw, uw, ae, am, bc, 23)
			Energie pro Portion: 2802 kJ, 669 kcal	Energie pro Portion: 2363 kJ, 565 kcal	Energie pro Portion: 1507 kJ, 360 kcal	Energie pro Portion: 1863 kJ, 442 kcal
	<b>B</b>		Gedünstete Seelachswürfel in Gemüsesahnesoße (Möhren, Kohlrabi, Sellerie, Lauch) mit frischem Dill, dazu Bulgur und Pfannkuchen(F) (3, aw, uw, ae, af, am, bc)	Erbseneintopf vegetarisch, dazu Vollkornbrot und Schokoquarkspeise (V) (aw, uw, nr, ay, am, bc, 23)	Gekochte Eier in Senfsoße mit Salzkartoffeln, dazu Möhrensalat (V) (aw, uw, ae, am, bc, bm)	Putengulasch dazu Honig-Möhrrchen mit frischer Petersilie und Reis (G) (3, aw, uw, am, bc, bm, 23)
			Energie pro Portion: 2231 kJ, 533 kcal	Energie pro Portion: 1991 kJ, 476 kcal	Energie pro Portion: 1471 kJ, 351 kcal	Energie pro Portion: 2070 kJ, 494 kcal
	<b>C</b>			Allgäuer Käsespätzle (Spätzle in Käse-Sahne-Sauce mit Emmentaler Reibekäse und gerösteten Zwiebeln), dazu Schokoquarkspeise (V) (1, 2, aw, uw, ae, ay, am, bc, 23)	Tiegelwurst (lose Blutwurst mit Zwiebeln), dazu Sauerkraut und Salzkartoffeln (S) (3, 15, aw, uw, am)	Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse und Würstwürfeln, dazu Karamelpudding (R,S) (15, am, bc)
				Energie pro Portion: 2808 kJ, 671 kcal	Energie pro Portion: 1669 kJ, 397 kcal	Energie pro Portion: 1586 kJ, 379 kcal
07.03.2022 11.03.2022 vom bis	<b>A</b>	Schweinegulasch in Rahmsauce, dazu zweierlei-Rüben-Gemüse (Möhren, Steckrüben, frische Petersilie) und Salzkartoffeln (S) (3, aw, uw, am, bc, 23)	Schinken-Makkaroni mit Emmentaler Käse und Tomatensoße, dazu Vanillejoghurt (S) (3, 15, aw, uw, am, bc, 23)	Rührerier mit Rahmspinat und Salzkartoffeln (V) (aw, uw, ae, am, bc, 23)	Gräupcheneintopf mit Gemüse, dazu Sonnenblumenkernbrot und Mandarinenquarkspeise (V) (aw, uw, nr, gb, go, am, bc)	Tomatensuppe mit Muschelnudeln, Eierkuchen mit Apfelmus und Zucker (V) (3, aw, uw, ae, am, bc, 23)
		Energie pro Portion: 1712 kJ, 408 kcal	Energie pro Portion: 2867 kJ, 684 kcal	Energie pro Portion: 1340 kJ, 320 kcal	Energie pro Portion: 1410 kJ, 337 kcal	Energie pro Portion: 1921 kJ, 459 kcal
	<b>B</b>	"Pasta Avanti" Vollkornmakkaroni mit Tomaten-Orangen-Ingwer-Sugo, Olivenöl und Knoblauch, dazu italienischer Hartkäse und Stracciatellaquarkspeise (V) (2, aw, uw, ae, ay, am, bc, 23)	Vegetarischer Linseneintopf, dazu Vollkornbrot und Vanillejoghurt (V) (3, aw, uw, nr, am, bc, bm)	Frikadelle vom Kabeljau auf Dillsoße mit Kartoffelpüree und buntem Krautsalat (F) (aw, uw, ae, af, am, bc, bm, 23)	Tomaten-Hackfleisch-Soße und Reibekäse auf Gabelspaghetti, dazu Mandarinenquarkspeise (S,R) (aw, uw, am, bc, bm, au, 23)	Gnocchi mit Gemüse (Brokkoli, Champignons, Karotten und Mais) und Soße "Hollandaise Art", dazu Apfelmus (V) (3, aw, uw, ae, am, bc)
		Energie pro Portion: 2501 kJ, 598 kcal	Energie pro Portion: 1890 kJ, 451 kcal	Energie pro Portion: 1813 kJ, 433 kcal	Energie pro Portion: 2977 kJ, 712 kcal	Energie pro Portion: 1742 kJ, 416 kcal
	<b>C</b>	Gemüsefrikadelle mit Rahmsauce, Buttererbsen und Kartoffelbrei (V) (aw, uw, ae, am, bc, bm)	Seelachsfilet mit Gemüse überbacken (Möhren, Sellerie, Kohl, Kürbis, Steckrüben, Sahne und Goudakäse) auf Estragonsoße, dazu Salzkartoffeln (F) (3, aw, uw, ae, af, am, bc)	Schokoladenmilchreis mit Kirschkompott (V) (ay, am)	Schweineragout "Würzfleisch Art" mit Käse überbacken, dazu Gemüseris (S) (1, 3, aw, uw, ae, am, bc, bm)	Gebackener Fleischkäse auf Frühlingsgemüsepfanne, dazu Kartoffelbrei (S) (15, aw, uw, ae, am, bc)
		Energie pro Portion: 2399 kJ, 572 kcal	Energie pro Portion: 1585 kJ, 378 kcal	Energie pro Portion: 2432 kJ, 581 kcal	Energie pro Portion: 2047 kJ, 489 kcal	Energie pro Portion: 1487 kJ, 354 kcal
14.03.2022 18.03.2022 vom bis	<b>A</b>	Backfisch (im Backteig) mit Zitronen-Butter-Soße und Kartoffelbrei, dazu gemischter Krautsalat (F) (3, aw, uw, ae, af, am, bc, bm)	Brokkolipfanne mit roten Paprikawürfeln in Käsesoße, dazu Spirellinudeln und Kirschquarkspeise (V) (1, 2, aw, uw, ae, am, bc, 23)	Gemüsebällchen in milder Paprika-Sahne-Soße, dazu Zöpfli-Nudeln und geriebener Mozzarella (V) (aw, uw, ae, am, bc, 23)	Eipatty auf Rahmgemüse und Salzkartoffeln (V) (aw, uw, ae, am, bc)	Wurstgulasch mit Gabelspaghetti, dazu Fruchtms Himbeer-Apfel (S,R) (3, 15, aw, uw, am, bc, 23)
		Energie pro Portion: 2101 kJ, 502 kcal	Energie pro Portion: 2731 kJ, 653 kcal	Energie pro Portion: 3280 kJ, 783 kcal	Energie pro Portion: 1553 kJ, 370 kcal	Energie pro Portion: 2224 kJ, 531 kcal
	<b>B</b>	Vollkornspaghetti mit Tomaten-Basilikum-Soße und Reibekäse, dazu Obst (V) (aw, uw, am, bc, 23)	Schweinegeschnetzeltes mit Erbsen - Mais - Gemüse und Kartoffelbrei (S) (3, aw, uw, am, bc, bm, 23)	Seelachsfiletwürfel in Dill - Senf - Soße mit Salzkartoffeln und Weißkraut - Möhren - Salat (F) (aw, uw, af, am, bc, bm)	Hähnchenbrustfilet auf Geflügelsoße, dazu Brokkoligemüse und Bulgur (G) (3, aw, uw, am, bc)	Grießbrei mit Zimt und Zucker, dazu kalte Kirschsoße (V) (3, aw, uw, am)
		Energie pro Portion: 2103 kJ, 502 kcal	Energie pro Portion: 2691 kJ, 642 kcal	Energie pro Portion: 1318 kJ, 314 kcal	Energie pro Portion: 1926 kJ, 460 kcal	Energie pro Portion: 1927 kJ, 460 kcal
	<b>C</b>	"Köttbullar" (gebratene Geflügelfleischklößchen) mit Preiselbeer-Sahne-Soße, Karotten-Lauch-Gemüse und Kartoffelstampf mit Kräutern (G) (3, aw, uw, ae, am, bc, bm, 23)	Möhreneintopf mit frischer Petersilie, dazu Vollkornbrötchen und Kirschquark (V) (aw, uw, gb, gs, am, bc, 23)	Hühnerfrikassee mit feinem Gemüse und Butterreis, dazu Weißkraut-Möhren-Salat (G) (1, 3, am, bm)	Kohlroulade mit Schmorkohlsoße und Salzkartoffeln, dazu Obst (S) (aw, uw, ae, am, bc, bm)	Kichererbsen-Brokkoli-Pfanne mit Ricotta, dazu Kartoffel-Rösti-Ecken (V) (am)
		Energie pro Portion: 2085 kJ, 497 kcal	Energie pro Portion: 1574 kJ, 376 kcal	Energie pro Portion: 1782 kJ, 426 kcal	Energie pro Portion: 1566 kJ, 373 kcal	Energie pro Portion: 3109 kJ, 743 kcal

Bestellung bis zum 16. des Vormonats abgeben.

WO	Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
21.03.2022 25.03.2022 vom bis	<b>A</b>	"Saure Eier" gekochtes Ei in pikanter Soße, dazu Salzkartoffeln und Rot- und Weißkrautsalat gemischt (V) (3, aw, uw, ae, am, bc, bm)	Bratwurst mit Soße, Sauerkraut und Kartoffelbrei (S) (3, aw, uw, am, bc, bm, 23)	Spirelli mit Tomaten-Frischkäse-Soße und Reibekäse, dazu Mandarinenkompott (V) (aw, uw, am, bc, 23)	Gebratenes Spinatmedaillon mit Karottensoße, dazu Kartoffelbrei und Obst (V) (aw, uw, gs, ae, am, bc, 23)	Nudelauflauf "Bolognese" mit Käse überbacken, dazu Birnenjoghurt (R,S) (aw, uw, am, bc, bm, au, 23)
		Energie pro Portion: 1451 kJ, 346 kcal	Energie pro Portion: 2202 kJ, 525 kcal	Energie pro Portion: 2679 kJ, 640 kcal	Energie pro Portion: 2113 kJ, 503 kcal	Energie pro Portion: 1976 kJ, 472 kcal
	<b>B</b>	Brühreiseintopf mit Gemüse, dazu Vollkornbrot und Vanillequarkcrème (V) (3, aw, uw, nr, am, bc, 23)	Gedünstetes Seelachsfilet mit Bechamelsoße, dazu Buttererbsen und Salzkartoffeln (F) (3, aw, uw, af, am, bc, 23)	Möhrenrösti auf Weizenebly natur und Kräutersoße, dazu Mandarinenkompott (V) (aw, uw, ae, am, bc, bm, 23)	Schweinebraten mit Soße, Apfelrotkohl und Kartoffelbrei (R,S) (3, aw, uw, am, bc, bm, 23)	Linsen-Gemüse-Ragout mit Bulgur, dazu Birnenjoghurt (V) (aw, uw, am, bc, 23)
		Energie pro Portion: 1566 kJ, 374 kcal	Energie pro Portion: 1928 kJ, 459 kcal	Energie pro Portion: 2251 kJ, 538 kcal	Energie pro Portion: 1681 kJ, 401 kcal	Energie pro Portion: 1900 kJ, 454 kcal
28.03.2022 31.03.2022 vom bis	<b>C</b>	Jägerschnitzel (panierte Jagdwurstscheibe) mit Tomatensoße und Makkaroni (S) (3, 15, aw, uw, am, bc, bm, 23)	Makkaroni Tricolore (Bunte Makkaroni) mit Käsesoße, dazu Obst (V) (1, 2, aw, uw, ae, am, bc, 23)	Gekochter Fleischklops in Petersiliensoße, dazu Junge Möhrchen und Salzkartoffeln (R,S) (aw, uw, ae, am, bc)	Buchtel - Brötchen mit Dessertsoße Vanillegeschmack (V) (aw, uw, gb, ae, am)	Putenschnitzel paniert mit Geflügelsoße, Wurzelgemüse (Möhren, Sellerie, Steckrüben) und Petersilienkartoffeln (G) (3, aw, uw, am, bc)
		Energie pro Portion: 3137 kJ, 749 kcal	Energie pro Portion: 2409 kJ, 575 kcal	Energie pro Portion: 1497 kJ, 356 kcal	Energie pro Portion: 2045 kJ, 489 kcal	Energie pro Portion: 3207 kJ, 763 kcal
	<b>A</b>	"Tomatenfleisch" Schweinegulasch mit Hörnchennudeln (S) (3, aw, uw, ae, am, bc, 23)	"Steakhousepfanne" mit kleinen Hacksteaks, grüne Bohnen und Barbecuesoße, dazu gebackene Kartoffeln (R,S) (aw, uw, ae, am, bc, 23)	Tomaten - Muschelnudel - Eintopf, dazu Ciabattabrot und Zitronenjoghurt (V) (3, aw, uw, gb, ae, am, bc, 23)	Makkaroni mit Tomatensoße und Reibekäse, dazu Schokoquarkspeise (V) (aw, uw, ay, am, bc, 23)	
		Energie pro Portion: 2399 kJ, 573 kcal	Energie pro Portion: 3205 kJ, 764 kcal	Energie pro Portion: 1585 kJ, 378 kcal	Energie pro Portion: 2876 kJ, 687 kcal	
vom bis	<b>B</b>	Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse und Wiener Würstchen, dazu Vanillesahnepudding (S) (1, 15, am, bc)	Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln (V) (aw, uw, ae, am, bc, 23)	Rindergulasch mit Rotkohl und Kartoffelbrei (R) (3, aw, uw, nr, am, bc, 23)	Seelachsfiletwürfel in Gemüsesoße mit Vollkornreis und Wachsbohnsalat (F) (aw, uw, af, am, bc, 23)	
		Energie pro Portion: 1861 kJ, 444 kcal	Energie pro Portion: 1340 kJ, 320 kcal	Energie pro Portion: 1708 kJ, 407 kcal	Energie pro Portion: 2264 kJ, 541 kcal	
	<b>C</b>	Kräuterquark mit Butter und Salzkartoffeln, dazu Möhrensalat (V) (am, 23)	Schokopuddingsuppe mit Haferflocken, dazu Zwieback und Banane (V) (aw, uw, go, am)	Kartoffel - Spinat - Auflauf mit Käse überbacken (V) (2, aw, uw, ae, am, bc, 23)	Linseneintopf süß-sauer mit Wiener Würstchen, Schokoquarkspeise (S) (1, 15, aw, uw, ay, am, bc, bm)	
		Energie pro Portion: 1728 kJ, 413 kcal	Energie pro Portion: 2454 kJ, 586 kcal	Energie pro Portion: 943 kJ, 225 kcal	Energie pro Portion: 2414 kJ, 576 kcal	

**Wir wünschen guten Appetit!**

Wir kochen mit jodiertem Speisesalz.

**VielfaltMenü GmbH**

Sachsenallee 26  
01723 Kesselsdorf  
Tel.: 035204 40550 - Fax: 035204 40578  
Internet: vielfaltmenue.com

Name der Einrichtung:

Telefonnummer:

Kundennummer:

Datum/Unterschrift:

Allergene: aw - enthält glutenhaltiges Getreide\*, uw - enthält Weizen\*, nr - enthält Roggen\*, gb - enthält Gerste\*, go - enthält Hafer\*, gs - enthält Dinkel\*, gk - enthält Khorasan-Weizen\*, ax - enthält Hybridstämme\*, ac - enthält Krebstiere\*, ae - enthält Eier\*, af - enthält Fische\*, ap - enthält Erdnüsse\*, ay - enthält Sojabohnen\*, am - enthält Milch\*, an - enthält Schalenfrüchte\*, sa - enthält Mandeln\*, sh - enthält Haselnüsse\*, sw - enthält Walnüsse\*, sc - enthält Kaschunüsse\*, sp - enthält Pecannüsse\*, sr - enthält Paranüsse\*, st - enthält Pistazien\*, sm - enthält Macadamia- oder Queenslandnüsse\*, bc - enthält Sellerie\*, bm - enthält Senf\*, as - enthält Sesam\*, au - enthält Schwefeldioxid und Sulfite, nl - enthält Lupinen\*, um - enthält Weichtiere\*;  
Deklarierungspflichtige Stoffe und Zutaten: 1 - mit Farbstoff, 3 - mit Antioxidationsmittel, 5 - mit Süßungsmittel(n), 6 - enthält eine Phenylalaninquelle, 7 - mit Phosphat, 8 - gewachst, 9 - geschwärzt, 12 - kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 13 - koffeinhaltig, 15 - mit Nitritpökelsalz, 25 - mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n), 26 - enthält Süßholz, Z - aus Fleischstücken zusammengefügt, Y - aus Fischstücken zusammengefügt;  
Verbraucherinformationen: S - Schwein\*, R - Rind\*, F - Fisch oder Meeresfrüchte, G - Geflügel\*, X - andere Tierarten\*, V - vegetarisch, VN - vegan, 23 - mit Knoblauch;  
\*und daraus gewonnene Erzeugnisse