

# SPEISEPLAN 2021

Änderungen vorbehalten, Stand 11.11.2020

Änderungen vorbehalten



## Unsere weiteren Dienste im Überblick:

- Hausnotruf
- Mobilruf
- Betreutes Reisen
- Gesundheitsprogramme
- Aktivierender Hausbesuch
- Wohnberatung
- Wohnen mit Hilfe
- Demenzbetreuung
- Erste-Hilfe Kurse
- DRK ServiceZeit

Jetzt DRK-Mitglied werden!



Mehr Informationen unter:

[www.drk-rv.de](http://www.drk-rv.de)

Tel.: 0751 56061-0

## Kalenderwoche

Menü		8,15 €/Menü inkl. 7% MwSt.					
		Vollkost			Angepasste bzw. Leichte Vollkost		
K A L E N D E R W O C H E	MO	<b>Frikadelle vom Rind und Schwein</b> in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln <sup>4,6,7,10,12</sup>			<b>Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen</b> mit Apfel-Quark-Füllung <sup>6,7,10,12</sup>		
		4098	1943 kJ/465 kcal	3,5 BE	4542	2077 kJ/494 kcal	5,0 BE
	DI	<b>Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße</b> dazu Möhren und Risi-Bisi <sup>3,6,7,9,12</sup>			<b>Rahmgeschnetzeltes vom Schwein</b> mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln <sup>4,6,7,12</sup>		
		4433	1991kJ/474 kcal	4,5 BE	4124	1600 kJ/382 kcal	2,9 BE
	MI	<b>Cremiger Vollmilch-Grießbrei</b> mit Erdbeer-Apfel-Kompott <sup>6,7,12</sup>			<b>Pichelsteiner Eintopf</b> mit Rindfleisch <sup>3,4</sup>		
		4533	1807 kJ/432 kcal	3,9 BE	4644	1449 kJ/346 kcal	2,6 BE
	DO	<b>Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf</b> mit Steckrübe <sup>13</sup>			<b>Klopse "Königsberger Art"</b> aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln <sup>4,6,7,10,12</sup>		
	4628	1331/318 kcal	3,4 BE	4079	2113 kJ/505 kcal	4,0 BE	
4 9 14 19	FR	<b>Feine Gemüseauswahl</b> mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree <sup>6,7,12</sup>			<b>Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs</b> mit Gemüseinlage und Salzkartoffeln <sup>4,6,7,9,12</sup>		
	4594	2122 kJ/509 kcal	3,7 BE	4465	1722 kJ/409 kcal	3,8 BE	
24 29 34	SA	<b>Currywurst vom Schwein</b> mit Kartoffelspalten <sup>3</sup>			<b>Feines Hühnerfrikassee "Frühlings Art"</b> mit Langkornreis <sup>4,6,7,12</sup>		
	4088	3118 kJ/746 kcal	6,0 BE	4745	2067 kJ/492 kcal	4,0 BE	
39 44 49	SO	<b>Goldgelb panierte Hähnchen-Happen</b> aus Hähnchenbrust-Formfleisch, dazu Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree <sup>4,6,7,12</sup>			<b>Saftiger Rinderschmorbraten in kräftiger Soße</b> dazu Dillmöhren und Kartoffel-Senf-Stampf <sup>3,6,7</sup>		
	4747	2523 kJ/604 kcal	4,4 BE	4200	1455/347 kcal	2,2 BE	

Menü		8,15 €/Menü inkl. 7% MwSt.								
		Vollkost			Angepasste bzw. Leichte Vollkost					
K A L E N D E R W O C H E	MO	<b>Schweinegulasch "Hausfrauen Art"</b> mit feinem Blumenkohl und Salzkartoffeln <sup>4,6,7,12</sup>	4164	1416 kJ/337 kcal	2,8 BE	<b>Rührei</b> mit cremigem Spinat und Salzkartoffeln <sup>6,7,10</sup>	4565	2162 kJ/518 kcal	3,3 BE	
	DI	<b>Gemüse Eintopf nach "Gärtnerin Art"</b> mit frittierten Meitbällchen vom Schwein <sup>4, 10,12</sup>	4612	1660 kJ/398 kcal	2,5 BE	<b>Schweinegulasch "Jäger Art"</b> dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle <sup>10,12</sup>	4145	1946/463 kcal	3,8 BE	
	MI	<b>Gefüllter, vegetarischer Strudel</b> auf Gemüsebett dazu Kartoffelwürfel und Soße à la Hollandaise <sup>4,6,7,12</sup>	4561	2266 kJ/544 kcal	4,0 BE	<b>Rindfleisch in Meerrettichsoße</b> mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln <sup>6,7,12</sup>	4210	1871 kJ/445 kcal	3,6 BE	
	DO	<b>Hausgemachter Aprikosenmichel</b> mit Vanillesoße <sup>6,7,10,12</sup>	4516	3080/733 kcal	8,8 BE	<b>Alaska-Seelachsschnitte,</b> in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen, Fingermöhren und Salzkartoffeln <sup>3,4,6,7,9</sup>	4419	1355/322 kcal	2,7 BE	
	5 10 15 20	FR	<b>Nudeln im Rahmsoße</b> mit Lauch und herzhaftem Schinken <sup>4,6,7,12</sup>	4551	2398 kJ/572 kcal	4,8 BE	<b>Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf <sup>4</sup></b>	4608	1252 kJ/301 kcal	2,2 BE
	25 30 35 40	SA	<b>Geflügelbratwurst in herzhafter Soße</b> mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln <sup>3,4,6,7</sup>	4767	1873 kJ/449 kcal	2,9 BE	<b>Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein</b> in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln <sup>3,4,6,7,10,12</sup>	4053	2023 kJ/483 kcal	4,3 BE
	45 50	SO	<b>Zartes Gulasch vom Rind</b> im Champignonsoße, dazu Gemüse "Leipziger Allerlei" und Kartoffelklöße <sup>4,6,7,10</sup>	4263	1582 kJ/376 kcal	3,7 BE	<b>Gegrillte Hähnchenkeule "Königin Art"</b> in einer feinen Soße mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Salzkartoffeln <sup>4,6,7,12</sup>	4779	2300 kJ/550 kcal	2,8 BE
K A L E N D E R W O C H E	MO	<b>Geflügelfrikadellen in Soße</b> mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln <sup>3,4,6,7,12</sup>	4768	2006 kJ/480 kcal	3,1 BE	<b>Schlemmerfilet „Florentin“</b> vom Alaska-Seelachs mit einer Spinat-Käse-Auflage, dazu bunte Gemüse Mischung und Rahmkartoffeln <sup>4,6,7,9,12</sup>	4424	2145 kJ/514 kcal	2,7 BE	
	DI	<b>Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße</b> mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Stampfkartoffeln <sup>4,6,7,10,12</sup>	4554	2214 kJ/531 kcal	3,1 BE	<b>Goldgelb panierte Hähnchen-Happen</b> aus Hähnchenbrust-Formfleisch, dazu Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree <sup>4,6,7,12</sup>	4747	2523 kJ/604 kcal	4,4 BE	
	MI	<b>Gebackene Fischstäbchen</b> mit Rahmspinat und Kartoffelpüree <sup>6,7,9,12</sup>	4429	2354 kJ/563 kcal	4,0 BE	<b>Cremiger Vollmilch-Grießbrei</b> mit Erdbeer-Apfel-Kompott <sup>6,7,12</sup>	4533	1807 kJ/432 kcal	3,9 BE	
	DO	<b>Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen</b> mit Apfel-Quark-Füllung <sup>6,7,10,12</sup>	4542	2077 kJ/494 kcal	5,0 BE	<b>Schweinebraten „Altdeutsche Art“</b> mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln <sup>3,4,6,7</sup>	4158	1410 kJ/335 kcal	2,7 BE	
	1 6 11 16	FR	<b>Deftiges Eisbeinfleisch</b> auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree <sup>6,7</sup>	4144	2325 kJ/556 kcal	3,2 BE	<b>Hausgemachte Erbsensuppe</b> mit Räucherendchen vom Schwein <sup>4</sup>	4626	2084 kJ/498 kcal	3,6 BE
	21 26 31 36	SA	<b>Spaghetti "Bolognese"</b> mit herzhafter Hackfleischsoße vom Rind und Schwein <sup>4,10,12</sup>	4584	2285 kJ/543 kcal	6,0 BE	<b>Deutsches Beefsteak</b> mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln <sup>3,4,10,12</sup>	4023	1957kJ/467 kcal	3,7 BE
	41 46 51	SO	<b>Senfkrustenbraten vom Schwein</b> in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle <sup>3,4,6,7,10,12</sup>	4192	1571 kJ/374 kcal	3,6 BE	<b>Rheinischer Sauerbraten vom Rind</b> mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße <sup>4,6,7,10,12</sup>	4260	1925 kJ/458 kcal	4,9 BE

Menü		8,15 €/Menü inkl. 7% MwSt.							
		Vollkost			Angepasste bzw. Leichte Vollkost				
K A L E N D E R W O C H E	MO	<b>„Himmel und Erde“</b> Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, dazu Rinderbratwurst, Rinderfrikadelle und Mettbällchen vom Schwein <sup>4,6,7,10,12</sup>	4378	2393 kJ/573 kcal	3,6 BE	<b>Gemüse Eintopf nach "Gärtnerin Art"</b> mit frittierten Mettbällchen vom Schwein <sup>4,10,12</sup>	4612	1660 kJ/398 kcal	2,5 BE
	DI	<b>Zartes Rindergeschnetzeltes</b> in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln <sup>3,4,12</sup>	4275	1976 kJ/471 kcal	3,9 BE	<b>Gebratene Geflügel Fleischbällchen</b> in Soße mit Rüben-Gemüse und Salzkartoffeln <sup>3,4,6,7,12</sup>	4734	1848 kJ/441 kcal	3,8 BE
	MI	<b>Feine Bratwurst vom Schwein</b> in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln <sup>4,6,7,10</sup>	4069	2444 kJ/588 kcal	2,7 BE	<b>Zartes Gulasch vom Rind</b> in Champignonsoße, dazu Gemüse "Leipziger Allerlei" und Kartoffelklöße <sup>4,6,7,10</sup>	4263	1582 kJ/376 kcal	3,7 BE
	DO	<b>Pichelsteiner Eintopf</b> mit Rindfleisch <sup>3,4</sup>	4644	1449 kJ/346 kcal	2,6 BE	<b>Buntes Spargelgemüse-Ragout</b> in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln <sup>4,6,7,12</sup>	4599	1553 kJ/370 kcal	3,8 BE
	FR	<b>Süßer Apfelmilchreis</b> mit Zimt und Zucker <sup>6,7</sup>	4539	2545 kJ/606 kcal	7,1 BE	<b>Panierter Alaska-Seelachs</b> in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel <sup>3,4,6,7,9,12</sup>	4472	2222 kJ/530 kcal	4,6 BE
	SA	<b>Panierte Alaska-Seelachshappen</b> dazu Kartoffelwürfel mit würzigem Dipp <sup>3,6,7,9,12</sup>	4462	2101 kJ/500 kcal	4,8 BE	<b>Quarktaler auf Vanillesoße</b> dazu Ananas-Mango-Kompott <sup>6,7,10,12</sup>	4590	1849 kJ/440 kcal	4,7 BE
SO	<b>Zarte Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße</b> mit Scharzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln <sup>4,6,7,12</sup>	4458	1330 kJ/317 kcal	2,7 BE	<b>Schweineschnitzel in Rahmsoße</b> dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle <sup>4,6,7,10,12</sup>	4189	2059 kJ/491 kcal	4,1 BE	
K A L E N D E R W O C H E	MO	<b>Hackbällchen vom Schwein und Rind</b> in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln <sup>4,6,7,10,12</sup>	4002	2654 kJ/636 kcal	4,6 BE	<b>Deutsches Beefsteak in kräftiger Soße</b> mit Gärtnerinnen-Gemüse und Salzkartoffeln <sup>10,12</sup>	4083	1598 kJ/382 kcal	2,9 BE
	DI	<b>Bunte Geflügelpfanne</b> mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle <sup>4,6,7,10,12</sup>	4732	1827 kJ/435 kcal	3,5 BE	<b>Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung</b> dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale <sup>6,7,10,12</sup>	4543	1756 kJ/418 kcal	4,6 BE
	MI	<b>Deftiger Sonntagsbraten vom Schwein</b> mit Rosenkohl und Tiroler Speckklößen <sup>3,4,6,7,10,12</sup>	4117	2245 kJ/536 kcal	3,5 BE	<b>Geflügelfrikadellen in Soße</b> mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln <sup>3,4,6,7,12</sup>	4768	2006 kJ/480 kcal	3,1 BE
	DO	<b>Rindfleisch in Meerrettichsoße</b> mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln <sup>6,7,12</sup>	4210	1871 kJ/445 kcal	3,6 BE	<b>Senfkrustenbraten vom Schwein</b> in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle <sup>3,4,6,7,10,12</sup>	4192	1571 kJ/374 kcal	3,6 BE
	FR	<b>Cremiger Milchreis</b> mit fruchtigen Mandarinstücken <sup>6,7</sup>	4501	1638 kJ/389 kcal	4,7 BE	<b>Cremige Erbsensuppe</b> mit bunter Gemüseeinlage <sup>4,6,7,12</sup>	4683	1859 kJ/445 kcal	3,4 BE
	SA	<b>Herzhafter Linseneintopf „Hausfrauen Art“</b> mit deftigem Bauernwurst vom Schwein <sup>4</sup>	4641	2813 kJ/673 kcal	4,7 BE	<b>Tafelspitz aus zartem Rindfleisch</b> in Schnittlauch-Rahmsoße mit Erbsen und Möhren, dazu Salzkartoffeln <sup>4,6,7,12</sup>	4225	1765 kJ/421 kcal	3,1 BE
SO	<b>Kalbshacksteak</b> in cremiger Weißweinsauce, dazu Wirsinggemüse und Spätzle <sup>4,6,7,10,12</sup>	4347	2156 kJ/516 kcal	3,6 BE	<b>Gedünsteter Alaska-Seelachs</b> in feiner Dillrahmsoße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln <sup>3,4,6,7,9</sup>	4474	1576/376 kcal	2,8 BE	

Menü	Vorschläge für persönliche Bestellwochen / bitte Vorlaufzeit für Bestellungen beachten								
	MINI-Menüs			Vegetarische Menüs					
1. Woche	MO	<b>Jägerfrikadelle in Champignonsoße</b> Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln <sup>4,6,7,10,12</sup>	13022	1859 kJ/447 kcal	2,5 BE	<b>Spaghetti „Napoli“</b> Mit fruchtiger Tomaten-Basilikum-Soße <sup>6,7,10,12</sup>	13321	2114 kJ/502 kcal	6,4 BE
	DI	<b>Kasseler in Soße</b> saftiges Kasseler in Bratensoße mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln <sup>4,6,7,12</sup>	13199	1256 kJ/301 kcal	2,0 BE	<b>Saftige Gemüsekasseler</b> mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln <sup>6,7,10,12</sup>	13387	1709 kJ/408 kcal	3,8 BE
	MI	<b>Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“</b> mit Petersilienkartoffeln <sup>3,4,6,7,12</sup>	13233	1218 kJ/290 kcal	2,6 BE	<b>Apfelstrudel mit Vanillesoße</b> <sup>6,7,12</sup>	13512	3227 kJ/771 kcal	7,7 BE
	DO	<b>Eierpfannkuchen Apfel-Quark</b> Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung (mit Süßungsmitteln) <sup>6,7,10,12</sup>	13542	2077 kJ/494 kcal	5,0 BE	<b>Spiralnudeln in Käsesoße</b> mit Tomaten-Petersilie-Garnitur <sup>6,7,12</sup>	13547	2216 kJ/529 kcal	4,3 BE
	FR	<b>Rührei mit Gemüse „Leipziger Allerlei“</b> Goldgelbes Rührei mit Gemüse „Leipziger Allerlei“, dazu Frühlingsspüree <sup>6,7,10</sup>	13581	1736 kJ/416 kcal	2,4 BE	<b>Zwetschgenknödel mit Vanillesoße</b> dazu fruchtiges Pflaumenkompott (mit Süßungsmitteln) <sup>6,7,10,12</sup>	13524	1928 kJ/460 kcal	5,0 BE
	SA	<b>Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf <sup>4</sup></b>	13608	1252 kJ/301 kcal	2,2 BE	<b>Herzhafte Käsespätzle</b> mit Röstzwiebelgarnitur <sup>6,7,10,12</sup>	13558	3274 kJ/781 kcal	6,9 BE
	SO	<b>Hähnchenoberkeule in feiner Soße</b> mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti <sup>4,6,7,12</sup>	13756	1831 kJ/438 kcal	2,9 BE	<b>Gefüllter vegetarischer Strudel auf Gemüsebett</b> dazu Kartoffelwürfel und Soße à la Hollandaise <sup>4,6,7,12</sup>	13561	2266 kJ/544 kcal	4,0 BE
2. Woche	MO	<b>Rinderfrikadelle in Bratensoße</b> hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln <sup>3,4,6,7,10,12</sup>	13097	1474 kJ/353 kcal	2,4 BE	<b>Süßer Kirschmichel</b> Mit Vanillesoße <sup>5,6,7,10,12</sup>	13509	3445 kJ/824 kcal	7,2 BE
	DI	<b>Herzhaftes Schweinegulasch</b> mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle <sup>4,10,12</sup>	13146	1211 kJ/288 kcal	2,5 BE	<b>Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung</b> dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale <sup>6,7,10,12</sup>	13543	1756 kJ/418 kcal	4,6 BE
	MI	<b>Zarter Rinderbraten</b> in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl, Soße und Petersilienkartoffeln <sup>3,4,6,7</sup>	13231	988 kJ/235 kcal	2,2 BE	<b>Südländische Gemüse-Nudel-Pfanne</b> mit Tomaten und Paprika <sup>12</sup>	13549	1807 kJ/431 kcal	4,9 BE
	DO	<b>Panierte Fischstäbchen</b> mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree <sup>6,7,9,12</sup>	13430	1713 kJ/409 kcal	3,7 BE	<b>Bunte Gemüseplatte</b> mit grünen Bohnen, Fingermöhren, Blumenkohl und Stampfkartoffeln <sup>4,6,7</sup>	13574	1485 kJ/356 kcal	3,0 BE
	FR	<b>Erdbeer-Rhabarber-Pfannkuchen</b> Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung (mit Zuckerart und Süßungsmitteln) <sup>6,7,10,12</sup>	13515	1614 kJ/382 kcal	5,0 BE	<b>Quarktaler auf Vanillesoße</b> dazu Ananas-Mango-Kompott (mit Süßungsmitteln) <sup>6,7,10,12</sup>	13590	1849 kJ/440 kcal	4,7 BE
	SA	<b>Vegetarischer Möhreeneintopf</b> mit feinen Kartoffelwürfeln	13603	1029 kJ/246 kcal	2,2 BE	<b>Buntes Spargelgemüse-Ragout</b> in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln <sup>4,6,7,12</sup>	13599	1553 kJ/370 kcal	3,8 BE
	SO	<b>Gebratene Geflügelfleischbällchen</b> in Curry-Rahmsoße mit Gemüse und Spiralnudeln <sup>6,7,12</sup>	13762	2290 kJ/548 kcal	4,2 BE	<b>Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf</b> mit Steckrübe	13628	1331/318 kcal	3,4 BE

Menü	Vorschläge für persönliche Bestellwochen / bitte Vorlaufzeit für Bestellungen beachten								
	MINI-Menüs			Vegetarische Menüs					
3. Woche	MO	<b>Feine Bratwurst vom Schwein</b> in dunkler Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln <sup>4,6,7,10,12</sup>	13082	1843 kJ/443 kcal	1,9 BE	<b>Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße</b> mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Stampfkartoffeln <sup>4,6,7,10,12</sup>	13554	2214 kJ/531 kcal	3,1 BE
	DI	<b>Saftiger Schweinebraten in Bratensoße</b> mit Rotkohl und Salzkartoffeln	13168	1197 kJ/285 kcal	2,7 BE	<b>Hausgemachter Vollmilch-Grießbrei</b> mit Pflaumenkompott (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart) <sup>6,7,12</sup>	13513	1807 kJ/432 kcal	3,9 BE
	MI	<b>Sauerbraten vom Rind</b> in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle <sup>4,10,12</sup>	13227	1419 kJ/338 kcal	3,2 BE	<b>Feine Gemüseauswahl</b> mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree <sup>6,7,12</sup>	13594	2122 kJ/509 kcal	3,7 BE
	DO	<b>Panierte Fischstäbchen</b> mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree <sup>6,7,9,12</sup>	13430	1713 kJ/409 kcal	3,7 BE	<b>Champignons in Rahmsoße</b> dazu Serviettenknödel <sup>4,6,7,10,12</sup>	13580	2231 kJ/534 kcal	4,2 BE
	FR	<b>Feines Gemüseragout</b> in Sauerrahmsoße mit Salzkartoffeln <sup>4,6,7,12</sup>	13573	1168 kJ/279 kcal	2,8 BE	<b>Rührei</b> mit cremigem Spinat und Salzkartoffeln <sup>6,7,10</sup>	13565	2162 kJ/518 kcal	3,3 BE
	SA	<b>Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße</b> mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel <sup>3,4,6,7,10,12</sup>	13553	1777 kJ/424 kcal	3,2 BE	<b>Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese</b> <sup>4,12</sup>	13552	2220 kJ/527 kcal	6,1 BE
	SO	<b>Hähnchen-Filets in feiner Sauerrahm-Kräutersoße</b> dazu Gemüse-Reis <sup>3,4,6,7,12</sup>	13744	1440 kJ/344 kcal	2,8 BE	<b>Cremige Erbsensuppe</b> mit bunter Gemüseeinlage <sup>4,6,7,12</sup>	13683	1859 kJ/445 kcal	3,4 BE
4. Woche	MO	<b>Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße</b> mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Kartoffelklöße <sup>3,4,6,7,10,12</sup>	13099	1720 kJ/411 kcal	3,4				
	DI	<b>Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße</b> mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln <sup>3,4,6,7</sup>	13231	1051 kJ/250 kcal	2,2 BE				
	MI	<b>Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs</b> in Senfsoße mit buntem Gemüsereis <sup>3,6,7,9,12</sup>	13493	1682 kJ/401 kcal	3,7 BE				
	DO	<b>Zwei Blaubeerpfannkuchen</b> zwei Pfannkuchen, gefüllt mit Blaubeerkompott <sup>6,7,10,12</sup>	13525	1961 kJ/464 kcal	6,8 BE				
	FR	<b>Champignons in Rahmsoße</b> dazu Serviettenknödel <sup>4,6,7,10,12</sup>	13580	2231 kJ/534 kcal	4,2 BE				
	SA	<b>Klopse „Königsberger Art“ vom Rind u. Schwein</b> in Kapernsoße mit Salzkartoffeln <sup>4,6,7,10,12</sup>	13040	1437 kJ/343 kcal	2,8 BE				
	SO	<b>Hühnerfrikassee mit feinem Spargel</b> dazu bunter Gemüsereis <sup>4,6,7,12</sup>	13797	1718 kJ/410 kcal	3,3 BE				

# ALLERGENÜBERSICHT

Änderungen vorbehalten, Stand 10.12.2020

1	Erdnüsse	11	Krebstiere
2	Sesamsamen	12	Gluten
3	Senf	13	Vegetarisch
4	Sellerie	14	Alkohol
5	Schalenfrüchte	15	Nitritpökelsalz
6	Laktose	16	Zuckerart & Süßungsmittel
7	Milcheiweiß	17	Süßungsmittel
8	Soja(bohnen)	18	Antioxidationsmittel
9	Fisch	19	Konservierungsstoffe
10	Eier	20	Farbstoffe

Weitere Zutaten- und Nährwertinformationen gibt es unter [www.apetito.de/artikelinfo](http://www.apetito.de/artikelinfo) oder telefonisch unter der kostenfreien Telefon-Nr. 0800 2738486.

Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit den ausführlichen Nährwertangaben zu.