

Speisenangebot

Kalenderwoche : 45

vom 04.11.24 - 10.11.24

NORDDEUTSCHE
CATERING+SERVICES



	Menü 1 Köstlich bewährt	Menü 2 Leicht & Lecker	Menü 3 Vegetarisch
Mo	Kleines Schweinerückensteak Ratatouille in Tomatensoße Kartoffeln Fruchtjoghurt	Hühnerfrikassee mit Spargel & Erbsen Reis Fruchtjoghurt	Vegetarische Maultaschen Schnittlauchsoße Bunter Salat Dressing Fruchtjoghurt
	481 kcal, 33g Eiweiß, 18g Fett, 45g KH, 1 BE	375 kcal, 36g Eiweiß, 12g Fett, 26g KH, 1 BE	549 kcal, 19g Eiweiß, 24g Fett, 61g KH, 5 BE
Di	Geflügelbratwurst Rotkohl Rahmsoße Kartoffelpüree Sahnepudding Erdbeersoße	Gebratenes Seefischfilet Senf-Kräuter-Soße Salzkartoffeln Gemischter Salat, Dressing Sahnepudding Erdbeersoße	Kartoffelcremesuppe Pfannkuchen Kirschlorbeer
	739 kcal, 33g Eiweiß, 37g Fett, 75g KH, 4 BE	354 kcal, 10g Eiweiß, 9g Fett, 54g KH, 3 BE	529 kcal, 18g Eiweiß, 11g Fett, 83g KH, 7 BE
Mi	Truthahnfrikadelle Erbsen & Möhren Geflügelsoße Stampfkartoffeln Pflaumen-Zimt-Grütze mit Vanillesoße	Eier 2 Stk. Rahmspinat Kartoffeln Pflaumen-Zimt-Grütze mit Vanillesoße	Cous-Cous-Gemüsepfanne Curryrahmsoße Pflaumen-Zimt-Grütze mit Vanillesoße
	1162 kcal, 47g Eiweiß, 35g Fett, 158g KH, 12 BE	594 kcal, 22g Eiweiß, 15g Fett, 89g KH, 5 BE	481 kcal, 7g Eiweiß, 9g Fett, 89g KH, 7 BE
Do	Rindergeschnetzeltes "Hausfrauenart" mit Speck und Gurke Balireis Vanille-Quarkcreme	Schwäbische Käsespätzle Kräutersoße Eisbergsalat Zitronen-Sahne-Dressing Vanille-Quarkcreme	Vegetarische Kohlroulade Kümmelsoße (vegetarisch) Kartoffeln Vanille-Quarkcreme
	560 kcal, 44g Eiweiß, 16g Fett, 60g KH, 5 BE	599 kcal, 20g Eiweiß, 33g Fett, 50g KH, 2 BE	464 kcal, 25g Eiweiß, 13g Fett, 56g KH, 3 BE
Fr	Fischfrikadelle Petersiliensoße Speckkartoffelsalat Schokoladenpudding	Putenrollbraten Sauerrahmsoße buntes Gemüse Kartoffeln Schokoladenpudding	Gebratene Kartoffelröstiecken Apfelmus Schokoladenpudding
	474 kcal, 30g Eiweiß, 15g Fett, 53g KH, 4 BE	774 kcal, 50g Eiweiß, 39g Fett, 54g KH, 1 BE	604 kcal, 9g Eiweiß, 33g Fett, 71g KH, 2 BE
Sa	Weißkohleintopf mit Fleischeinlage (Schwein/Rind) Brötchen Obst	Kartoffelgratin mit Spinat, Champignons & Feta Provenzalische Soße Obst	
	543 kcal, 25g Eiweiß, 21g Fett, 59g KH, 2 BE	313 kcal, 12g Eiweiß, 8g Fett, 43g KH, 3 BE	
So	Allgäuer Käsesuppe Paniertes Schweineschnitzel Zwiebelsoße Bohnen Kartoffeln Zitronen-Sahne-Pudding	Allgäuer Käsesuppe Überbackene Ricottatortellini in Tomatensoße Gemischter Salat m. Dressing Zitronen-Sahne-Pudding	
	659 kcal, 34g Eiweiß, 25g Fett, 72g KH, 1 BE	840 kcal, 33g Eiweiß, 21g Fett, 127g KH, 1 BE	