

# Speisenangebot

Kalenderwoche : 1

vom 30.12.24 - 05.01.25

NORDDEUTSCHE  
CATERING+SERVICES



	<b>Menü 1 Köstlich bewährt</b>	<b>Menü 2 Leicht &amp; Lecker</b>	<b>Menü 3 Vegetarisch</b>
<b>Mo</b>	Kleines Schweinerückensteak Ratatouille in Tomatensoße Kartoffeln Fruchtjoghurt	Hühnerfrikassee mit Spargel & Erbsen Reis Fruchtjoghurt	Vegetarische Maultaschen Schnittlauchsoße Bunter Salat Dressing Fruchtjoghurt
	481 kcal, 32g Eiweiß, 18g Fett, 45g KH, 1 BE	375 kcal, 36g Eiweiß, 14g Fett, 26g KH, 1 BE	549 kcal, 20g Eiweiß, 24g Fett, 62g KH, 5 BE
<b>Di</b>	Geflügelbratwurst Rotkohl Rahmsoße Kartoffelpüree Sahnepudding Erdbeersoße	Gebratenes Seefischfilet Senf-Kräuter-Soße Salzkartoffeln Gemischter Salat,Dressing Sahnepudding Erdbeersoße	Kartoffelcremesuppe Pfannkuchen Kirschoße
	739 kcal, 33g Eiweiß, 35g Fett, 74g KH, 4 BE	383 kcal, 11g Eiweiß, 11g Fett, 58g KH, 3 BE	529 kcal, 19g Eiweiß, 12g Fett, 84g KH, 7 BE
<b>Mi</b>	Lachscremesuppe mit Gemüwestreifen Kalbsrahmgulasch mit Steinpilzen Buntes Karottengemüse Spätzle Pflaumen-Zimt-Grütze mit Vanillesoße	Kürbiscremesuppe Cous-Cous-Gemüsepfanne mit Hähnchenfleisch Kokos-Currysoße Pflaumen-Zimt-Grütze mit Vanillesoße	Neujahr
	793 kcal, 55g Eiweiß, 23g Fett, 82g KH, 6 BE	821 kcal, 50g Eiweiß, 20g Fett, 107g KH, 8 BE	
<b>Do</b>	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, 43g Eiweiß, 16g Fett, 60g KH, 5 BE	599 kcal, 20g Eiweiß, 34g Fett, 50g KH, 2 BE	464 kcal, 24g Eiweiß, 12g Fett, 56g KH, 3 BE
<b>Fr</b>	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, 48g Eiweiß, 40g Fett, 53g KH, 1 BE	604 kcal, 8g Eiweiß, 32g Fett, 71g KH, 2 BE
<b>Sa</b>	Weißkohleintopf mit Fleischeinlage (Schwein/Rind) Brötchen Obst	Kartoffelgratin mit Spinat, Champignons & Feta Provenzalische Soße Obst	
	543 kcal, 25g Eiweiß, 24g Fett, 58g KH, 2 BE	323 kcal, 14g Eiweiß, 9g Fett, 43g KH, 3 BE	
<b>So</b>	Florentiner Spinatcremesuppe Rinderroulade Senf-Speck-Soße(Schwein) Apfel-Rotkohl Kartoffeln Zitronen-Sahne-Pudding	Florentiner Spinatcremesuppe Überbackene Ricottatortellini in Tomatensoße Gemischter Salat m.Dressing Zitronen-Sahne-Pudding	
	1004 kcal, 42g Eiweiß, 62g Fett, 58g KH, 2 BE	911 kcal, 35g Eiweiß, 24g Fett, 127g KH, 1 BE	