

	Tagesmenü	Vegetarisches Menü
Mo 14.1.19	Hackbraten (Rind und Kalb) (10w, 17,19) mit Rahmkohlrabi (10w, 15) und Petersilienkartoffeln Dessert: Riegel (10w,g,h,15)	Süßer Kaiserschmarrn (10w,12,15) mit Rosinen und Apfelkompott (3) Dessert: Riegel (10w,g,h,15)
Di 15.1.19	Cordon bleu (Geflügel) (1,2,3,8,10w,12,14,15) mit Bratensoße (10w,17) Spätzle (10w,12) und Blattsalat (J) Dessert: Pudding (10w,15)	Vegetarische Kartoffelpfanne mit Baby-Karotten, Lauch, Sellerie (17), Kräuterquark (15) und Blattsalat (E/Ö) Dessert: Pudding (10w,15)
Mi 16.1.19	Gebratenes Hähnchenfilet in Tomatensoße mit Vollkornspaghetti (10w) Möhren-Salat (E/Ö) Dessert: Obst	Semmelknödel (10w,r,12,15) mit Ratatouille-Gemüse (Paprika, Zucchini, Tomaten) Möhren-Salat (E/Ö) Dessert: Obst
Do 17.1.19	Fleischkäse (Schwein) (2,3,8) mit Rosenkohl Gemüse (10w,15) und Salzkartoffeln Dessert:Fruchtjoghurt (1,3,9,15)	Kaisergemüse (Karotten, Blumenkohl, Broccoli) In Rahmsoße (10w,15) mit gebratenen Gnocchi (10w) Dessert:Fruchtjoghurt (1,3,9,15)
Fr 18.1.19	Paniertes Seelachsfilet (10w,23) mit Remoulade (9,15,18) und Kartoffelsalat (18) Dessert: Obst	Kraut-Schupfnudeln (10w,12) mit Röstzwiebeln (10w) und Endiviensalat (J) Dessert: Obst



Schemmer Str. 36, 72336 Mallagen, Telefon 0 74 33 95 56 890, Homepage: www.inj-kl.de



Änderungen vorbehalten !

Deklaration laut Aushang

Salatsoße (E/Ö) Essig-Öl, Balsamico: 17,18

Salatsoße (J) Joghurt: 1,9,10w,12,15,18

Salatcreme (S)/Cocktaildressing (C): 1,9,10w,12,15,18