

Menüservice Essen auf Rädern

Je 10g (K) Kohlenhydrate = 1BE



Name / Vorn.

Anschrift:

Tel.: _____ Tour:

Menü **1** **2** **3** **4**

KW	Menü 1 <small>Mo-Fr mit Dessert</small>	Menü 2 <small>Mo-Fr mit Dessert</small>	Menü 3 <small>Mo-Fr mit Dessert</small>	Menü 4 <small>Mo-Fr mit Dessert</small>
33	5,30 €	6,25 €	6,25 €	6,25 €
Mo 10.8	Seelachsfilet natur ^d Zitronenbuttersoße ^{4, a, aW, c, g, 6} Gurkengemüse Reis 100g <small>Pfirsichquark^{9, 6}</small> 14,7 g F 50,8 g K 46,3 g E 538 kcal	Hackbraten ^{a, c} Zwiebelsoße ⁴ Kartoffelpüree ^{4, 9} Bohnensalat ^{4, 7} 20,6 g F 49,5 g K 21,8 g E 479,3 kcal	Couscous Gemüsepfanne ^{a, 9, 6} Tomatensoße ⁷ Pfirnsichquark ^{9, 6} 5,8 g F 79,5 g K 14,4 g E 229,6 kcal	Salatteller Mo.Pute-Thunfisch ^c Dress.1000island ^{3, 4, 9, c, g, 6} Baguett ^a Pfirnsichquark ^{9, 6} 98,6 g F 43,2 g K 43,4 g E 1245,3 kcal
Di 11.8	Gemüseintopf mit Huhn ^{7, i} Brot ^{aR, aW} Vanillepudding ^{9, 6} 14,1 g F 59,9 g K 21,2 g E 463,9 kcal	Geflü. Bratwurstschnecke ^{1, 4} Geflügelsoße Rahmkohlrabi ^{4, 7, a, g, l, 6} Kartoffelpüree ^{4, 9} 43 g F 45,9 g K 24 g E 674,2 kcal	Apfelmus ⁷ Kartoffelpuffer ^{a, aW, c} Vanillepudding ^{9, 6} 39,4 g F 83,7 g K 10,5 g E 743,3 kcal	Salatteller Di.Pute-Mozza ^{7, 9, 6} Kräuterdressing ^{4, j} Baguett ^a Vanillepudding ^{9, 6} 22,4 g F 37,5 g K 14,4 g E 420,7 kcal
Mi 12.8	Gefl. Geschnetzeltes ^{4, 7, a, 9, 6} Kartoffelspätzle ^{a, c} Obstsalat ^h 7 g F 45,9 g K 13,9 g E 380,5 kcal	Gemüsebolognese ^{7, f, i} Gabelspaghetti ^{a, aW, c} Eisb.-Radicchiosalat Dill-Senf-Dressing ^{4, c, g, j, 6} 13,8 g F 60 g K 18,4 g E 481,3 kcal	Graupeneintopf ^{4, 7, a, i} Brot ^{aR, aW} Obstsalat ^h 2,2 g F 64,8 g K 8,6 g E 356,4 kcal	Salatteller Mi Feta ^c Dill-Senf-Dressing ^{4, c, g, j, 6} Baguett ^a Obstsalat ^h 4,2 g F 16,5 g K 2,2 g E 151 kcal
Do 13.8	Blumenkohl-Broccoli-Auflauf ^{7, c, 9, 6} Kräutersoße ^{4, a, 9, 6} Schwenkkartoffeln ⁷ Karamellpudding ^{9, 6} 23,2 g F 59,3 g K 22,3 g E 545,5 kcal	Wurstsalat Schw.Art ^{4, 7, 9, 6} Kartoffelwürfel Karamellpudding ^{9, 6} 43,3 g F 64,4 g K 20,7 g E 733,4 kcal	Gemüseschnitzel ^{a, aH, aW} Zwiebelsoße ⁴ Reis 100g Bohnensalat ^{4, 7} 13,7 g F 98,2 g K 17,5 g E 536,1 kcal	Salatteller Do.Pute-Cham ^{7, 9, 6} Kräuterdressing ^{4, j} Baguett ^a Karamellpudding ^{9, 6} mg mg mg kcal
Fr 14.8	Rührei ^{c, 9} Rahmspinat ^{7, a, 9, 6} Salzkartoffeln ⁷ Erdbeer-Rhab-Grütze 20,7 g F 40,9 g K 20,1 g E 438,3 kcal	Seelachsfilet paniert 120g ^{1, a, c, d} Senf-Dill-Remoulade ^{c, 9, j, 6} Kartoffelgurkensalat ⁴ Erdbeer-Rhab-Grütze 35,2 g F 49,3 g K 25,7 g E 622,9 kcal	Currygeschnetzeltes ^{a, aW, f, 9, 6} Basmati-Reis Erdbeer-Rhab-Grütze 27,8 g F 75 g K 13,6 g E 607 kcal	Salatteller Fr. Mozzar-Thunf ^{9, 6} Kräuterdressing ^{4, j} Baguett ^a Erdbeer-Rhab-Grütze mg mg mg kcal
Sa 15.8	Schinkennudeln (Pute) ^{7, a, c} Tomatensahnesoße ^{7, 9, 6} 9,1 g F 59,6 g K 18,3 g E 397,8 kcal	Kartoffeleintopf ^{7, i} Mini Wiener ^{4, 5, l, j} 19,7 g F 26,6 g K 15,2 g E 345,4 kcal	Kartoffeleintopf ^{7, i} 1,7 g F 26,4 g K 5,8 g E 147,8 kcal	
So 16.8	Putenrollbraten Geflügelsoße Wurzelgemüse ^{4, 7, i} Stampfkartoffel ^{9, 6} 10 g F 22,3 g K 37,1 g E 337,2 kcal	Rippchen Rahmsoße ^{9, 6} Mischrahmgemüse ^{4, 7, a, 9, 6} Salzkartoffeln ⁷ 22,7 g F 33,2 g K 28,2 g E 454,5 kcal	Spätzle-Pilzpfanne ^{a, aW, c} Rahmsoße ^{9, 6} 17,8 g F 64,1 g K 18,7 g E 494,2 kcal	

Mo 10.8				
Di 11.8				
Mi 12.8				
Do 13.8				
Fr 14.8				
Sa 15.8				
So 16.8				

Bei der Nährwertberechnung ist in den Menüs bereits das Dessert eingerechnet. Kcal = Kalorien / E = Eiweiß / F = Fett / K = Kohlenhydrate
 1=mit Geschmacksverstärker (n) 2=mit Farbstoff (en) 3=mit Süßungsmittel 4=mit Antioxidationsmittel 5=mit Konservierungsstoff (en) 6=mit Milcheiweiß
 8=mit Schwärzungsmitteln 9=mit Schwefeldioxid 10=gewachst 11=koffeinhaltig 12=enthält eine Phenylalaminquelle 13=chlinhaltig 14=mit Taurin 15=Gl
 16=Krebstiere 17=El 18=Fisch 19=Erdnüsse 20=Soja 21=Milch/Lactose 22=Schalenfrüchte 23=Sellerie 24=Senf 25=Sesam 26=Sulfite 27=Lupinen



EVIM Cook & Chill Küche
(Schlockerstiftung)
65795 Hattersheim,
Dürerstr.25; 06190 899861

Für Kunden mit Schluckbeschwerden, kann auch passiertes Essen bestellt werden!

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

Wir wünschen guten Appetit!

Menüservice Essen auf Rädern

je 10g (K) Kohlenhydrate = 1BE



Name / Vorn.

Anschrift:

Tel.: _____ Tour:

Menü **1** **2** **3** **4**

KW	Menü 1 Mo-Fr mit Dessert	Menü 2 Mo-Fr mit Dessert	Menü 3 Mo-Fr mit Dessert	Menü 4 Mo-Fr mit Dessert
34	5,30 €	6,25 €	6,25 €	6,25 €
Mo 17.8	Seelachsfilet natur ^d Senf-Dillsoße ^j Blattspinat LK Dampfkartoffeln ⁷	Rindfleischbolognese ^{7, 9, 6} Wendli-Nudeln ^{a, aW, c} Chinakohlsalat Dress.1000island ^{3, 4, 9, c, g, 6}	Kartoffelauflauf Texanische Art Veget. ^c Tomatensoße Napoli ^{7, 9, 6} Chinakohlsalat Dress.1000island ^{3, 4, 9, c, g, 6}	Salatteller Mo.Pute-Thunfisch ^c Dressing French ^{9, 6} Baguett ^a Pflirsich-Maracuja Joghurt ^{3, 9, 6}
	9,4 g F 32,6 g K 46,9 g E 417,3 kcal	24 g F 53,3 g K 27,2 g E 546,3 kcal	23,1 g F 34 g K 13,4 g E 408,1 kcal	96,5 g F 24,9 g K 39,9 g E 1132 kcal
Di 18.8	Schweinerahmgeschnetzeltes / Estrago LVK ^{9, 6} Steckrübengemüse natur Spätzle 120g ^{a, aW, c}	Eier gekocht ^c Frankfurter-Soße ^{c, g, i, 6} Dampfkartoffeln ⁷ Rote Beete ⁷	Vegetarische Bratwurst Soße/Tomatencurry ^{3, 7} Kartoffelecken HG ^{aW} Apfelmus ⁷	Salatteller Di.Pute-Mozza ^{7, 9, 6} Dressing Kräutercremig ^{4, j} Baguett ^a Apfelmus ⁷
	19,1 g F 52,4 g K 24,8 g E 484,7 kcal	37 g F 48,9 g K 23,5 g E 633,1 kcal	21,1 g F 79,3 g K 18,4 g E 493,8 kcal	12,4 g F 32,8 g K 12,1 g E 296,2 kcal
Mi 19.8	Rinderreiseintopf mit Buntern Gemüse ^{7, 1} Brot ^{aR, aW} Fruchtjoghurt ^{9, 6}	Hähnchenkeule Geflügelsoße Rotkohl mit Apfel ⁷ Salzkartoffeln ⁷	Bunte Reispfanne ^{7, 9, h, 6} Dill-Schmand-Creme ^{9, 6} Fruchtjoghurt ^{9, 6}	Salatteller Mi Feta ^c Dress.1000island ^{3, 4, 9, c, g, 6} Baguett ^a Fruchtjoghurt ^{9, 6}
	13,4 g F 60,9 g K 27,1 g E 477,4 kcal	27,5 g F 41,6 g K 40,7 g E 584,6 kcal	20,2 g F 88,8 g K 24,4 g E 644,1 kcal	6,7 g F 20,1 g K 4,2 g E 161,5 kcal
Do 20.8	Blumenkohlaufauf/Pute ^{7, c, 9, 6} Tomatensoße/Napoli ^{7, 9, 6} Heidelbeerquark ^{9, 6}	Gyros geschnetzeltes Tzatziki ^{9, 6} Kartoffelecken ^{aW} Krautsalat	Spinatieromelette ^{7, c, 9, i, 6} Sauce Hollandaise ^{4, a, c, g, 6} Salzkartoffeln ⁷ Heidelbeerquark ^{9, 6}	Salatteller Do.Pute-Cham ^{7, 9, 6} Dress.Mi+So.Kräuter klar ^{4, j} Baguett ^a Heidelbeerquark ^{9, 6}
	9,3 g F 32,7 g K 25,3 g E 283,9 kcal	25,9 g F 54,5 g K 63,9 g E 621,9 kcal	33,7 g F 49,7 g K 34,2 g E 610 kcal	mg mg mg kcal
Fr 21.8	Putenrollbraten Basilikumsoße Sellerie/Kürbisgemüse ^{7, 1} Süßkartoffelstampf ^{9, 6}	Matjes Hausfr.Art ^{5, 7, c, d, 9, 6} Dampfkartoffeln ⁷ Tagesdessert ^{9, 6} NEUE SPEISEPLÄNE	Grillkäse ^{a, 9} Gemüseragout ^{7, 9, 6} Kartoffelwürfel Tagesdessert ^{9, 6}	Salatteller Fr. Mozzar-Thunf ^{9, 6} Kräuterdressing ^{4, j} Baguett ^a Tagesdessert ^{9, 6}
	32,6 g F 48,7 g K 35,9 g E 647,2 kcal	43,1 g F 55 g K 29,9 g E 741,7 kcal	39,2 g F 73,6 g K 21,5 g E 743,3 kcal	mg mg mg kcal
Sa 22.8	Bockwurst Karotten-Kartoffelgemüse ^{7, 9, 6}	Graupeneintopf ^{4, 7, a, i} Kasseler gew. ⁷	Graupeneintopf ^{4, 7, a, i}	
	35,1 g F 18,7 g K 21,5 g E 475,8 kcal	8,4 g F 32 g K 15,1 g E 267,6 kcal	1,6 g F 31,5 g K 5,1 g E 164,4 kcal	
So 23.8	Kalbsbraten Rahmsoße ^{9, 6} Fenchel i. Rahm ^{a, g, 6} Dampfkartoffeln ⁷	Hähnchenschnitzel ^{a, c} Röstzwiebelsoße Schippelbohnen ^{4, a, g, 6} Kartoffelpüree ^{4, 9}	Gorgonzolasoße ^{4, 7, a, 9, 6} Nudeln Maccaroni ^{a, c}	
	17,8 g F 39 g K 43,1 g E 495,3 kcal	16,8 g F 42,2 g K 33,7 g E 458 kcal	12,7 g F 50 g K 7,4 g E 242 kcal	

Mo 17.8				
Di 18.8				
Mi 19.8				
Do 20.8				
Fr 21.8				
Sa 22.8				
So 23.8				

Bei der Nährwertberechnung ist in den Menüs bereits das Dessert eingerechnet. Kcal = Kalorien / E = Eiweiß / F = Fett / K = Kohlenhydrate
 1=mit Geschmacksverstärker (n) 2=mit Farbstoff (en) 3=mit Süßungsmittel 4=mit Antioxidationsmittel 5=mit Konservierungsstoff (en) 6=mit Milcheiweiß
 8=mit Schwärzungsmitteln 9=mit Schwefeldioxid 10=gewachst 11=koffeinhaltig 12=enthält eine Phenylalaminquelle 13=chininhaltig 14=mit Taurin 15=Gl
 16=Krebstiere 17=Ei 18=Fisch 19=Erdnüsse 20=Soja 21=Milch/Lactose 22=Schalenfrüchte 23=Sellerie 24=Senf 25=Sesam 26=Sulfite 27=Lupinen



**EVIM Cook & Chill Küche
(Schlockerstiftung)
65795 Hattersheim,
Dürerstr.25; 06190 899861**

Für Kunden mit Schluckbeschwerden, kann auch passiertes Essen bestellt werden!

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

Wir wünschen guten Appetit!