

# Speisekarte für die Woche

## 3

CDB Dienstleistungs-  
betriebe GmbH



	Menü 1 / Vollkost	Menü 2 /Leichte Kost	Menü 3 vegetarisch fleischlos
<b>Montag</b> 15.01.	Königsberger Klopse (c,f) Kapernsoße (07,c) Petersilienkartoffeln * Kaisergemüse Pudding (d)	Geflügelbrühreis Pudding (d)	Brühsuppe (i) Sächsische Quarkkeulchen (c,d,f) Apfelmus (05)
	440 kcal	468 kcal	582 kcal
<b>Dienstag</b> 16.01.	Reibekäse (04) Sc. Bolognese (07,d) Spaghetti (c) Obst	Geflügel-Frikassee (c,d) Risotto (i) Bunter Salat (05) Obst	Tortelloni Käsesoße (d) Bunter Salat (05) Obst
	772 kcal	481 kcal	574 kcal
<b>Mittwoch</b> 17.01.	Rinder - Roulade (c,i,k) Bratensoße (c) Petersilienkartoffeln * Blumenkohl-Gemüse Birnenkompott (05)	Hähnchen-Steak* Bratensoße (c) Kartoffelpüree * (02,d) kleine Möhrchen Birnenkompott (05)	Barschfilet Kräutersoße (c,d) Kartoffelpüree * (02,d) Chinakohl-Salat (05) Birnenkompott (05)
	565 kcal	333 kcal	443 kcal
<b>Donnerstag</b> 18.01.	Kassler-Braten (01,02,07,c) Kartoffel-Knödel (c) Sauerkraut (05) Früchtequark (05,04,d)	Kalbs-Ragout (c) Kartoffelpüree * (02,d) Broccoligemüse Früchtequark (05,04,d)	Buntes-Rahmgemüse (d,f) Petersilienkartoffeln Rote Beete - Salat (12,k) Früchtequark (05,04,d)
	698 kcal	454 kcal	355 kcal
<b>Freitag</b> 19.01.	Fischfilet "Müllerin" (c,g) Kartoffelpüree * (02,d) Möhre - Apfelsalat (05) Pfirsich-Maracuja-Kompott	Rindersaftbraten (c) Bratensoße (c) Petersilienkartoffeln * gelbe Karottenscheiben Pfirsich-Maracuja-Kompott	Rührei (04,f) Bratkartoffeln Möhre - Apfelsalat (05) Pfirsich-Maracuja-Kompott
	278 kcal	627 kcal	613 kcal
<b>Samstag</b> 20.01.	Möhren-Broccoli-Eintopf (i) Erdbeer-Kompott (05)	Möhren-Broccoli-Eintopf (i) Erdbeer-Kompott (05)	Butternudeln (c,d) Tomatensoße * (d) Reibekäse (04) Erdbeer-Kompott (05)
	327 kcal	327 kcal	508 kcal
<b>Sonntag</b> 21.01.	Sahne - Gulasch (04,c,d) Petersilienkartoffeln * Butter-Möhrchen gem.Kompott	Sahne - Gulasch (04,c,d) Kartoffelpüree * (02,d) Butter-Möhrchen gem.Kompott	Knusperschnitzel veg. (c,f) Kartoffelpüree * (02,d) Bunter Salat (05) gem.Kompott
	528 kcal	485 kcal	206 kcal

**Das Küchenteam wünscht Ihnen einen guten Appetit!**

deklarationspflichtige Zusatzstoffe: Zusatzstoffe: (01) mit Konservierungsstoff; (02) mit Antioxidationsmittel; (12) mit Süßungsmittel; (05) mit Süßungsmitteln; (04) mit Farbstoff; (07) mit Phosphat  
Allergene: (c) Glutenhaltige Getreide; (d) Laktose; (f) Eier; (g) Fisch; (i) Sellerie; (k) Senf