

Speiseplan

vom 29.08.2016 bis 04.09.2016

Essenteilnehmer:

.....

Montag

Möhreneintopf mit Fleischeinlage, Bananenpudding (510 kcal/Portion)

Zusatzstoffe: 2, a, d

Auswahl

Preis

6,15 €

Quarkkeulchen mit Apfelmus (490 kcal/Portion)

Zusatzstoffe: 4, 7, a, d

6,15 €

Dienstag

gefüllte Paprikaschote in pikanter Soße mit Salzkartoffeln (550 kcal/Portion)

Zusatzstoffe: a, b

6,65 €

Jägerschnitzel mit Nudeln und Tomatensoße, Bio Banane (610 kcal/Portion)

Zusatzstoffe: 4, 7, a, d

6,65 €

Mittwoch

Schweinegulasch mit Champignons und Böhmisches Knödeln (560 kcal/Portion)

Zusatzstoffe: 4, 7, a, d

4,95 €

Kartoffelpuffer mit Apfelmus (480 kcal/Portion)

Zusatzstoffe: 1, 4, 7, b

6,15 €

Donnerstag

Reiseintopf mit Rindfleisch vom Weiderind und (530 kcal/Portion)

Rote Grütze mit Vanillesoße

Zusatzstoffe: 2, a, d, e

4,90 €

Freitag

Zuccinigemüse mit Hackbällchen und Kartoffelpüree (510 kcal/Portion)

Zusatzstoffe: 2, a, d

4,70 €

Samstag

Hefeklöße mit heißen Kirschen (510 kcal/Portion)

Zusatzstoffe: 2, a

5,20 €

Kräuterquark mit Gewürzgurke und Rotwurst, Salzkartoffeln (590 kcal/Portion)

Zusatzstoffe: 1, 4, 5, 7, d

6,15 €

Sonntag

Sauerkraut mit Blutkuchen und Kartoffelpüree (615 kcal/Portion)

Zusatzstoffe: 1, 4, 7, a, e

5,15 €

Hackbraten mit Pilzfüllung in Sahnesoße, Buttererbsen und (610 kcal/Portion)
Kartoffelpüree, Obstdessert

Zusatzstoffe: 2, 4, 7, a, b, d, f

4,70 €

1 mit Konservierungsmitteln
2 mit Farbstoff
3 mit Geschmacksverstärker
4 mit Antioxidationsmittel

5 mit Nitritpökelsalz
6 mit Phosphat
7 mit Süßungsmittel
8 geschwefelt

a glutenhaltiges Getreide
b Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
c Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
d Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (inkl. Laktose)

e Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
f Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
g Schwefeldioxid und Sulfite

Wir verwenden jodiertes Kochsalz, Pökelerde enthalten Nitritpökelsalz, in Brühwurst ist zusätzlich Phosphat enthalten.