Speiseplan

vom 26.09.2016 bis 02.10.2016

Essenteilnehmer:

.....

Montag

Graupensuppe nach Hausfrauenart mit Kaßlerfleisch, (640 kcal/Portion)
Mandelpudding
Zusatzstoffe: 2, a, d, e

Auswahl

Preis

4,90 €

Germknödel mit Vanillesoße und Heidelbeeren (490 kcal/Portion)
Zusatzstoffe: 2, a, b, d

6,15 €

Dienstag

Schweineschnitzel mit Blumenkohlgemüse und Kartoffeln (570 kcal/Portion)
Zusatzstoffe: 2, a, d

5,40 €

Spirelli mit Hackfleischsoße, Selleriesalat (560 kcal/Portion)
Zusatzstoffe: 4, 7, a, d, e

6,65 €

Mittwoch

Kartoffel-Gemüseauflauf mit Hackfleisch, Kaltschale (490 kcal/Portion)
Zusatzstoffe: 2, a, d

6,35 €

Hühnerfrikassee mit Kartoffelpüree (560 kcal/Portion)
Zusatzstoffe: 2, 4, 7, a, d

5,15 €

Donnerstag

Kräutersoße mit Eiern und Salzkartoffeln (640 kcal/Portion)
Rote Bete Salat
Zusatzstoffe: b, d

4,00 €

Freitag

Hackbraten in pikanter Soße mit Salzkartoffeln (570 kcal/Portion)
Zusatzstoffe: 2, a, b, d, f

6,65 €

Samstag

Thüringer Bratwurst aus eigener Herstellung mit Sauerkraut (510 kcal/Portion)
und Kartoffelpüree, Dessert
Zusatzstoffe: 4, 5, 7, a, d

7,35 €

Quarkkeulchen mit Apfelmus, Obst (490 kcal/Portion)
Zusatzstoffe: 4, 7, a, d

6,15 €

Sonntag

Wildrollbraten in Rotweinsauce mit Rosenkohl und (610 kcal/Portion)
Rosmarinkartoffeln, Dessert
Zusatzstoffe: 1, 2, 4, 7, a, b, e

6,90 €

Schweinekotelett mit Sahnesoße, Fingermöhren und (510 kcal/Portion)
Petersilienkartoffeln, Obstdessert
Zusatzstoffe: 2, a, 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.