

# Speiseplan

vom 28.11.2016 bis 04.12.2016

Essenteilnehmer:

.....

## Montag

Hühnernudelsuppe mit Gemüse und Erdbeerpudding (560 kcal/Portion)

Zusatzstoffe: a, d, e

**Auswahl**

**Preis**

6,15 €

gefüllter Schokogermknödel mit Vanillesoße (520 kcal/Portion)

Zusatzstoffe: 2, a, b, d

4,20 €

## Dienstag

Eisbein mit Sauerkraut und Kartoffelpüree (700 kcal/Portion)

Zusatzstoffe: 1, 2, 4, 7, a, d

5,15 €

Königsberger Klopse in Kapernsoße mit Kartoffelpüree und (600 kcal/Portion)

Rote Beete Salat

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

5,70 €

## Mittwoch

Jägerschnitzel mit Spirelli und Tomatensoße (650 kcal/Portion)

Zusatzstoffe: 4, 7, a, b

6,65 €

## Donnerstag

Fischstäbchen mit Dillsoße und Kartoffelpüree, (580 kcal/Portion)

Möhrensalat

Zusatzstoffe: 1, 2, a, b, c, d

4,50 €

## Freitag

Entenbraten mit Rotkohl und Serviettenkloß, (630 kcal/Portion)

Pudding

Zusatzstoffe: 1, 4, 7, a, b, d

6,65 €

Reiseintopf mit Geflügel (530 kcal/Portion)

Zusatzstoffe: 2, e

6,15 €

## Samstag

Quarkkeulchen mit Apfelmus (490 kcal/Portion)

Zusatzstoffe: 4, 7, a, d

6,15 €

## Sonntag

Schweinekammbraten mit pikanter Soße, bunte Gemüse Mischung (615 kcal/Portion) und Thüringer Klößen, Obstdessert

Zusatzstoffe: 1, 4, 7, a, e, f

4,70 €

Hackbraten mit Mischgemüse und Kartoffeln (650 kcal/Portion)

Götterspeise

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

6,65 €

1 mit Konservierungsmitteln

5 mit Nitritpökelsalz

a glutenhaltiges Getreide

e Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

2 mit Farbstoff

6 mit Phosphat

b Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse

f Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

3 mit Geschmacksverstärker

7 mit Süßungsmittel

c Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse

g Schwefeldioxid und Sulfite

4 mit Antioxidationsmittel

8 geschwefelt

d Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (inkl. Laktose)

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