Speiseplan

vom 20.02.2017 bis 26.02.2017

Essenteilnehmer:

<u>Montag</u>	Auswahl	Preis
Lauchsuppe mit Kaßlereinlage,Bananenpudding (510 kcal/Portion) Zusatzstoffe: 5, a		4,65 €
Quarkkeulchen mit Apfelmus (490 kcal/Portion) Zusatzstoffe: 4, 7, a, d		6,15 €
<u>Dienstag</u>		
Backfisch mit Kartoffelstampf und Remoulade (580 kcal/Portion) Zusatzstoffe: 2, 4, 7, a, c, d, f		6,65 €
Wurstgulasch mit Rigattoni und bunter Salat (560 kcal/Portion) Zusatzstoffe: 1, 4, 5, 7, a, e, f		4,95 €
<u>Mittwoch</u>		
Kohlroulade mit Salzkartoffeln und Soße, Fruchtjoghurt (620 kcal/Portion) Zusatzstoffe: 1, 2, 7, a, d		6,65 €
Möhreneintopf mit Fleischeinlage, Bananenpudding (510 kcal/Portion) Zusatzstoffe: 2, a, d		6,15 €
<u>Donnerstag</u>		
Rahmspinat mit Rührei vom Freilandhuhn und Salzkartoffeln (540 kcal/Portion) Zusatzstoffe: 2, a, b, d		4,95 €
Sellerieschnitzel mit Sahnesoße und Kartoffelpüree (550 kcal/Portion) Zusatzstoffe: 2, a, b, d, e		4,00 €
Freitag		
Szegediner Gulasch mit Serviettenkloß (570 kcal/Portion) Zusatzstoffe: 4, 7, a, b, d		6,65 €
Kartoffelauflauf mit Schinkeneinlage (490 kcal/Portion) Zusatzstoffe: 2, a, d		6,35 €
Samstag		
Kräuterquark mit Gewürzgurke und Rotwurst, Salzkartoffeln (590 kcal/Portion) Zusatzstoffe: 1, 4, 5, 7, d Sonntag		6,15€
Zigeunerspießbraten in deftiger Soße mit Schwarzwurzeln und (620 kcal/Portion) Thüringer Klößen, Schichtjoghurt Zusatzstoffe: 1, a, e		6,70 €
Gefüllter Bratklops in Sahnesoße mit Romanescogemüse und (640 kcal/Portion) Kartoffelpüree, Obstdessert Zusatzstoffe: 2, 4, 7, a, b, d, f		4,70 €

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

g Schwefeldioxid und Sulfite 3 mit Geschmacksverstärker 7 mit Süßungsmittel c Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse

4 mit Antioxidationsmittel 8 geschwefelt d Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (inkl. Laktose)