

# Speiseplan

vom 20.03.2017 bis 26.03.2017

Essenteilnehmer:

.....

## Montag

Erbseintopf mit Wiener Würstchen, Dessert (520 kcal/Portion)  6,15 €  
Zusatzstoffe: 4, 5, 7, a, d

Milchreis mit brauner Butter, Zimt & Zucker, Kompott (490 kcal/Portion)  4,65 €  
Zusatzstoffe: 2, a, d

## Dienstag

gemischter Gulasch mit Champignons und Böhmisches Knödel (540 kcal/Portion)  6,65 €  
Zusatzstoffe: 2, 4, 7, a, d

Jägerschnitzel mit Spirelli und Tomatensoße (650 kcal/Portion)  6,65 €  
Zusatzstoffe: 4, 7, a, b

## Mittwoch

Eisbein mit Sauerkraut und Kartoffelpüree (700 kcal/Portion)  5,15 €  
Zusatzstoffe: 1, 2, 4, 7, a, d

Eierragout mit Salzkartoffeln, Möhren-Weißkrautsalat (630 kcal/Portion)  4,95 €  
Zusatzstoffe: 2, a, d

## Donnerstag

Hähnchen Cordon bleu mit Kaisergemüse und (690 kcal/Portion)  6,65 €  
Kartoffelpüree, Apfel  
Zusatzstoffe: 2, a, b, d

Hühnerrudelsuppe mit Gemüse und Erdbeerpudding (560 kcal/Portion)  6,15 €  
Zusatzstoffe: a, d, e

## Freitag

Fischpfanne "Helgoland" mit Salzkartoffeln, Joghurt (520 kcal/Portion)  6,65 €  
Zusatzstoffe: 2, a, c, d, e

Rotkohlroulade mit Wildbrätfüllung in deftiger Soße und (630 kcal/Portion)  4,00 €  
Salzkartoffeln  
Zusatzstoffe: a, b, d

## Samstag

hausgemachter Kartoffelsalat mit Bratwurst aus eigener (650 kcal/Portion)  5,15 €  
Schlachtung  
Zusatzstoffe: 1, 2, 4, 7, d, f

bunte Gemüsesuppe mit Fleischeinlage, Vanillepudding (480 kcal/Portion)  4,90 €  
Zusatzstoffe: 2, a, d, e

---

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.**

# Speiseplan

vom 20.03.2017 bis 26.03.2017

Essenteilnehmer:

.....

## Sonntag

Hähnchenschenkel in pikanter Soße mit Rotkohl und (750 kcal/Portion)  
Thüringer Klößen, Dessert

Zusatzstoffe: 1, 4, 5, 7, a, e

8,45 €

Rollbraten "Gärtnerin Art" mit Rotkohl und Thüringer Klößen, (610 kcal/Portion)  
Dessert

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

8,45 €

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.**