Speiseplan

vom 24.07.2017 bis 30.07.2017

Essenteilnehmer:

.....

Montag	**Auswahl**	**Preis**
Hefeklöße mit heißen Heidelbeeren (510 kcal/Portion) Zusatzstoffe: 2, a, b, d	☐	6,15 €
Dienstag		
Königsberger Klopse in Kapernsoße mit Kartoffelpüree und (600 kcal/Portion) Rote Beete Salat Zusatzstoffe: 2, 4, 7, a, b, d, f	☐	5,70 €
Nudelauflauf mit buntem Gemüse, Obst (640 kcal/Portion) Zusatzstoffe: 2, a, b, d	☐	6,35 €
Mittwoch		
Schichtkraut mit Sahnesoße und Salzkartoffeln (620 kcal/Portion) Zusatzstoffe: 2, a, d	☐	6,65 €
Donnerstag		
Backfisch mit Kräutersoße und Kartoffelbrei (590 kcal/Portion) Zusatzstoffe: 2, a, b, c, d	☐	6,65 €
Feuerspieß mit Paprikagemüse und Kartoffelröstis (650 kcal/Portion) Zusatzstoffe: 4, 7, a, b, f	☐	4,95 €
Freitag		
Rahmspinat mit Rührei vom Freilandhuhn und Salzkartoffeln (540 kcal/Portion) Zusatzstoffe: 2, a, b, d	☐	4,95 €
Graupeneintopf mit Rindfleischeinlage, Fruchtjoghurt (590 kcal/Portion) Zusatzstoffe: 5, a, d	☐	4,40 €
Samstag		
mediteranes Zuccinigemüse mit Hähnchenbrust und (510 kcal/Portion) Butterreis Zusatzstoffe: a, d	☐	4,70 €
Grießbrei mit brauner Butter, Zimt & Zucker und Apfelmus (490 kcal/Portion) Zusatzstoffe: 4, 7, d	☐	5,20 €
Sonntag		
Rinderbraten in deftiger Soße mit Rotkohl und Thüringer (560 kcal/Portion) Klößen, Dessert Zusatzstoffe: 4, 7, a, e	☐	7,50 €
Pferderoulade in deftiger Soße mit Petersilienkartoffeln, (580 kcal/Portion) Gurkensalat Zusatzstoffe: 4, 7, a, e, 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
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, Pökelware enthalten Nitritpökelsalz, in Brühwurst ist zusätzlich Phosphat enthalten.