Speiseplan

vom 25.09.2017 bis 01.10.2017

Essenteilnehmer:

Auswahl Preis Montag Linseneintopf mit Wiener Würstchen und Zitronenquark (530 kcal/Portion) 7.65 € Zusatzstoffe: 4, 7, a, d Quarkkeulchen mit Apfelmus (490 kcal/Portion) 6,15€ Zusatzstoffe: 4, 7, a, d Dienstag Schweinegulasch mit Champignons und Böhmischen Knödeln (560 kcal/Portion) 4,95 € Zusatzstoffe: 4, 7, a, d Kartoffelauflauf mit Schinkeneinlage (490 kcal/Portion) 6,35€ Zusatzstoffe: 2, a, d Mittwoch Schweinegeschnetzeltes mit gegrilltem Pfannengemüse und (620 kcal/Portion) 5,15€ Kartoffelecken Zusatzstoffe: 2, 3, 7, a, d **Donnerstag** Hühnerfrikassee mit Reis, Rote-Beete-Salat (560 kcal/Portion) 6,65€ Zusatzstoffe: 2, 4, 7, a, d Freitag Blutkuchen mit Sellerie - Möhrengemüse und (600 kcal/Portion) 6.65€ Kartoffelpüree Zusatzstoffe: 1, 4, 5, 7, a, e Frühlingssoße mit Ei und Salzkartoffeln (500 kcal/Portion) 6,35€ Zusatzstoffe: b, d Samstag Zuccinigemüse mit Hackbällchen und Kartoffelpüree (510 kcal/Portion) 4,70 € Zusatzstoffe: 2, a, d Milchreis mit brauner Butter, Zimt & Zucker, Beerenkompott (490 kcal/Portion) 4,65€ Zusatzstoffe: 2, a, d Sonntag Burgunderbraten vom Weiderind mit Pariser Möhren (570 kcal/Portion) 8,45€ und Thüringer Klößen, Dessert Zusatzstoffe: 1, 4, 5, 7, a, e, f Putenrollbraten in Sahnesoße mit Buttererbsen und (570 kcal/Portion) 5,90€ Petersilienkartoffeln. Dessert

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)

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