

Speiseplan

vom 19.03.2018 bis 25.03.2018

Essenteilnehmer:

.....

Montag

Hefeklöße mit heißen Heidelbeeren (510 kcal/Portion)

Zusatzstoffe: 2, a, b, d

Auswahl

Preis

6,15 €

Dienstag

Würstchengulasch mit Nudeln und Gurkensalat (570 kcal/Portion)

Zusatzstoffe: 4, 7, a, d, f

6,65 €

Mittwoch

Königsberger Klopse in Kapernsoße mit Kartoffelpüree, (590 kcal/Portion)
Rotkrautsalat

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

5,15 €

Eierkuchen mit Heidelbeerkompott (480 kcal/Portion)

Zusatzstoffe: a, b, d

5,20 €

Donnerstag

Geflügelbratwurst mit Kohlrabi-Möhrengemüse und (660 kcal/Portion)
Petersilienkartoffeln

Zusatzstoffe: 1, 2, 7, a, d

4,00 €

Soljanka mit Brötchen (530 kcal/Portion)

Zusatzstoffe: 4, 7, a

6,35 €

Freitag

hausmacher Sülze mit Remouladensoße und Bratkartoffeln (610 kcal/Portion)

Zusatzstoffe: 1, 4, 5, 7, b, d

6,65 €

Rührei mit Salzkartoffeln und Gurkensalat, Joghurt (580 kcal/Portion)

Zusatzstoffe: 2, 7, a, b, d

6,35 €

Samstag

Quarkkeulchen mit Apfelmus (490 kcal/Portion)

Zusatzstoffe: 4, 7, a, d

6,15 €

Sonntag

Rinderbraten vom Weiderind in deftiger Soße mit (590 kcal/Portion)
Schwarzwurzelgemüse und Klößen, Dessert

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

8,45 €

Hackbraten mit Rahmchampignons und Thüringer Klößen, (610 kcal/Portion)
Cocktailfrüchte

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