

# Speiseplan

vom 16.04.2018 bis 22.04.2018

Essenteilnehmer:

.....

## Montag

Germknödel mit Vanillesoße und Heidelbeeren (490 kcal/Portion)

Zusatzstoffe: 2, a, b, d

**Auswahl**

**Preis**

6,15 €

## Dienstag

Hähnchenschenkel mit Kaisergemüse und Kroketten, Dessert (570 kcal/Portion)

Zusatzstoffe: 2, a, b, d

8,45 €

Würstchengulasch mit Nudeln und Gurkensalat (570 kcal/Portion)

Zusatzstoffe: 4, 7, a, d, f

6,65 €

## Mittwoch

gebratene Rotwurst mit deftigen Sauerkraut und Kartoffelpüree (580 kcal/Portion)

Zusatzstoffe: 4, 7, a, d

4,00 €

Hühnerfrikassee mit Reis, Rote-Beete-Salat (560 kcal/Portion)

Zusatzstoffe: 2, 4, 7, a, d

6,65 €

## Donnerstag

Fischstäbchen mit Dillsoße und Kartoffelpüree, (580 kcal/Portion)

Möhrensalat

Zusatzstoffe: 1, 2, a, b, c, d

4,50 €

## Freitag

Soljanka mit Brötchen (530 kcal/Portion)

Zusatzstoffe: 4, 7, a

6,35 €

Frühlingssoße mit Ei und Salzkartoffeln (500 kcal/Portion)

Zusatzstoffe: b, d

6,35 €

## Sonntag

XXL Roulade vom Weiderind in Soße mit Apfelrotkohl (610 kcal/Portion)

Thüringer Klöße, Dessert

Zusatzstoffe: 1, 4, 7, a, d, e, f

8,45 €

Schweinerahmgulasch mit Nudeln und bunten Salat (590 kcal/Portion)

Zusatzstoffe: 1, 4, 7, a, d

5,40 €

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.**