

# Speiseplan

vom 06.04.2020 bis 12.04.2020

Essenteilnehmer:

.....

## Montag

Möhrensuppe mit Rindfleisch, Bananenpudding (550 kcal/Portion)

Zusatzstoffe: 2, a, b, d

**Auswahl**

**Preis**

4,20 €

Milchreis mit brauner Butter, Zimt & Zucker, Beerenkompott (490 kcal/Portion)

Zusatzstoffe: 2, a, d

4,65 €

## Dienstag

Würstchengulasch mit Nudeln und Gurkensalat (570 kcal/Portion)

Zusatzstoffe: 4, 7, a, d, f

6,65 €

Gemüserösti mit Kräuterquark (540 kcal/Portion)

Zusatzstoffe: 2, a, b, d

6,35 €

## Mittwoch

Bratklops mit Möhren-Kohlrabigemüse und (600 kcal/Portion)

Petersilienkartoffeln, Pudding

Zusatzstoffe: 2, a, b, d, f

6,65 €

Kartoffelpuffer mit Apfelmus (480 kcal/Portion)

Zusatzstoffe: 1, 4, 7, b

6,15 €

## Donnerstag

Spinat mit Rührei und Salzkartoffeln, Gebäck (590 kcal/Portion)

Zusatzstoffe: 2, a, b, d

6,35 €

Feuerspieß mit Paprikagemüse und Kartoffelröstis (650 kcal/Portion)

Zusatzstoffe: 4, 7, a, b, f

4,95 €

## Freitag

Schollenfilet auf Fenchel-Möhrengemüse mit (640 kcal/Portion)

Petersilienkartoffeln und Dessert, Osterei

Zusatzstoffe: 2, a, d

6,90 €

Schweinegeschnetztes mit Champignons und Gnocci, Dessert (550 kcal/Portion)

Zusatzstoffe: 2, 4, 7, a, d

7,50 €

## Samstag

Grüner Bohneneintopf nach Hausfrauenart mit (540 kcal/Portion)

Fleischeinlage und Rote Grütze mit Vanillesoße

Zusatzstoffe: 3, a, e

6,15 €

Apfelstrudel mit Vanillesoße, Kirschkompott (450 kcal/Portion)

Zusatzstoffe: 2, a, d

6,15 €

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, Pökelfleisch enthält Nitritpökelsalz, in Brühwurst ist zusätzlich Phosphat enthalten.**

# Speiseplan

vom 06.04.2020 bis 12.04.2020

Essenteilnehmer:

.....

## Sonntag

Kalbsbraten aus eigener Zucht in Sahnesoße mit (680 kcal/Portion)  
Buttererbsen und Thüringer Klöße, Dessert  7,35 €  
Zusatzstoffe: 1, 4, 7, a, e

Lammrollbraten aus eigener Schlachtung mit Speckbohnen (590 kcal/Portion)  
und Rosmarinkartoffeln, Dessert  7,35 €  
Zusatzstoffe: 2, 4, 7, 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.**