

Speiseplan

vom 10.08.2020 bis 16.08.2020

Essenteilnehmer:

.....

Montag

	Auswahl	Preis
Geflügelnudeleintopf mit buntem Gemüse, Schokoladenpudding (500 kcal/Portion) Zusatzstoffe: 2, a, d, e	☐	4,40 €

Grießbrei mit brauner Butter, Zimt & Zucker und Apfelmus (490 kcal/Portion) Zusatzstoffe: 4, 7, d	☐	6,15 €
--	--------------------------	--------

Dienstag

Würstchengulasch mit Nudeln und Gurkensalat, Pudding (570 kcal/Portion) Zusatzstoffe: 4, 7, a, d, f	☐	6,65 €
--	--------------------------	--------

Fischpfanne "Helgoland" mit Salzkartoffeln, Joghurt (520 kcal/Portion) Zusatzstoffe: 2, a, c, d, e	☐	6,65 €
---	--------------------------	--------

Mittwoch

Schweineschnitzel mit Möhrenkohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln (590 kcal/Portion) Zusatzstoffe: 2, a, b, d	☐	6,65 €
---	--------------------------	--------

Frühlingssoße mit Ei und Salzkartoffeln (500 kcal/Portion) Zusatzstoffe: b, d	☐	6,35 €
--	--------------------------	--------

Donnerstag

hausgemachter Kartoffelsalat mit Bratwurst aus eigener Schlachtung (650 kcal/Portion) Zusatzstoffe: 1, 2, 4, 7, d, f	☐	5,15 €
---	--------------------------	--------

Feuerspieß mit Paprikagemüse und Kartoffelröstis (650 kcal/Portion) Zusatzstoffe: 4, 7, a, b, f	☐	4,95 €
--	--------------------------	--------

Freitag

Leberragout mit Äpfeln und Zwiebeln, Kartoffelpüree, (610 kcal/Portion) Zusatzstoffe: a, d	☐	5,70 €
---	--------------------------	--------

Hackfleischsoße mit Spirelli dazu Rotkrautsalat (590 kcal/Portion) Zusatzstoffe: 1, 4, 7, d, e	☐	4,70 €
---	--------------------------	--------

Samstag

Kräuterquark mit Gewürzgurke und Rotwurst, Salzkartoffeln (590 kcal/Portion) Zusatzstoffe: 1, 4, 5, 7, d	☐	6,15 €
---	--------------------------	--------

Apfelstrudel mit Vanillesoße, Kirschkompott (450 kcal/Portion) Zusatzstoffe: 2, a, d	☐	6,15 €
---	--------------------------	--------

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

Speiseplan

vom 10.08.2020 bis 16.08.2020

Essenteilnehmer:

.....

Sonntag

Deftiger Schweinebraten in Schwarzbiersoße mit Buttererbsen (640 kcal/Portion)
und Thüringer Klöße, Dessert

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

☐

7,35 €

Rindergeschnetzeltes "Stroganoff" mit Butterspätzle, (630 kcal/Portion)
Dessert

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

☐

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