

Speiseplan

vom 20.03.2023 bis 26.03.2023

Essenteilnehmer:

.....

Montag

Hefeklöße in Vanillesoße mit Heidelbeeren (490 kcal/Portion)

Zusatzstoffe: 2, 4, 7, a, d

Auswahl

Preis

6,30 €

Dienstag

Würstchengulasch mit Nudeln und Gurkensalat, Pudding (570 kcal/Portion)

Zusatzstoffe: 4, 7, a, d, f

6,65 €

Mittwoch

Sauerkraut mit Bratwurst aus eigener Herstellung mit (590 kcal/Portion)
Kartoffelpüree, Dessert

Zusatzstoffe: 4, 7, e

8,45 €

Würzfleisch mit Käse überbacken, Brötchen dazu (570 kcal/Portion)
Obst

Zusatzstoffe: 1, 7, a, b, d

5,15 €

Donnerstag

Hackbraten mit Kohlrabigemüse und Kartoffeln (570 kcal/Portion)

Zusatzstoffe: 2, a, b, d, f

6,80 €

Bayrisch Kraut mit Römerbraten und Petersilienkartoffeln (640 kcal/Portion)

Zusatzstoffe: 1, 5, a

5,70 €

Freitag

marinierter Hering in Sahnesoße mit Salzkartoffeln (650 kcal/Portion)

Zusatzstoffe: 1, a, c, d

6,80 €

Chinesische Nudelpfanne mit Hähnchenstreifen, Salat (560 kcal/Portion)

Zusatzstoffe: 3, 7, a, b, d, e

6,65 €

Samstag

Linsensuppe mit Brötchen, Dessert (560 kcal/Portion)

Zusatzstoffe: 5, a, d

6,15 €

Zwiebelkuchen nach Art des Hauses, Obst (650 kcal/Portion)

Zusatzstoffe: 1, 5, a, b, d

5,40 €

Sonntag

gefüllter Spießbraten in deftiger Soße mit Buttergemüse (620 kcal/Portion)
und Thüringer Klößen, Dessert

8,45 €

Bauernroulade vom Weiderind mit Rotkohl und Thüringer (610 kcal/Portion)
Klößen, Dessert

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

8,80 €

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.