Speiseplan

vom 27.03.2023 bis 02.04.2023

Essenteilnehmer:

.....

Dienstag	Auswahl	Preis
Bratkartoffeln mit Spiegelei, Gurkensalat (610 kcal/Portion) Zusatzstoffe: 1, 5, b, d	☐	6,50 €
Spirelli mit Spinatsahnesoße, Obst (640 kcal/Portion) Zusatzstoffe: 2, 7, a, b, d, e	☐	4,95 €
Mittwoch		
Schlachteplatte mit Sauerkraut und Kartoffeln (750 kcal/Portion) Zusatzstoffe: 5, 7, 8, a	☐	6,65 €
Bauerneintopf, Dessert (740 kcal/Portion) Zusatzstoffe: 7, a, d	☐	6,15 €
Donnerstag		
Kohlroulade in deftiger Soße mit Salzkartoffeln (620 kcal/Portion) Zusatzstoffe: 7, a, b, d, f	☐	6,80 €
Lasagne "Bolognese ", Salat (650 kcal/Portion) Zusatzstoffe: 7, a, d	☐	6,80 €
Freitag		
Schlemmerfilet "Bordelaise", mit Dillsoße und Salzkartoffeln, Dessert (650 kcal/Portion) Zusatzstoffe: 1, 2, 7, a, c, d	☐	6,65 €
Schupfnudelpfanne mit Kaßler und Sauerkraut (680 kcal/Portion) Zusatzstoffe: 2, 7, a, d	☐	4,95 €
Samstag		
bunte Gemüsesuppe mit Fleischeinlage, Vanillepudding (480 kcal/Portion) Zusatzstoffe: 2, a, d, e	☐	4,90 €
"Pflaumendeitscher", mit Saurer Sahne überbacken, Zimt und Zucker (720 kcal/Portion) Zusatzstoffe: 7, a, d	☐	6,80 €
Sonntag		
Zwiebelrostbraten mit Thüringer Klößen (590 kcal/Portion) Dessert Zusatzstoffe: 7, b, d, e, f	☐	7,50 €
Faschiertes Schweinesteak mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln, Dessert (570 kcal/Portion) Zusatzstoffe: 2	☐	7,50 €

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, Pökelware enthalten Nitritpökelsalz, in Brühwurst ist zusätzlich Phosphat enthalten.