Speiseplan

vom 05.06.2023 bis 11.06.2023

Essenteilnehmer:

.....

	Auswahl	Preis
Montag		
Bohnensuppe mit Kassler, Dessert (540 kcal/Portion) Zusatzstoffe: 2, 5, a, d	☐	6,15 €
Dienstag		
Jägerschnitzel in fruchtiger Tomatensoße mit Nudeln, Salat (650 kcal/Portion) Zusatzstoffe: 4, 7, a, b	☐	6,80 €
Mittwoch		
Rinderkochfleisch in Meerrettichsoße und Kartoffeln, Dessert (640 kcal/Portion) Zusatzstoffe: 7, a, d, e, f	☐	8,45 €
Donnerstag		
Thüringer Rostbrätel mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln (530 kcal/Portion) Zusatzstoffe: 1, 5	☐	5,40 €
Hähnchenfrikassee in Tomatensoße mit Butterreis, Salat (560 kcal/Portion) Zusatzstoffe: 2, 4, 7, a, d	☐	6,80 €
Freitag		
Jumbofischstäbchen in Tomatensoße mit italienischen Kräutern (560 kcal/Portion) und Kartoffelpüree, Zusatzstoffe: 4, 7, a, b, c	☐	6,65 €
Gemüsetaler mit Kräuter-Quark-Dip und buntem Salat (540 kcal/Portion) Zusatzstoffe: 2, a, b, d	☐	6,35 €
Samstag		
Weiße Bohnensuppe mit Kaßler, Brot, Banane (490 kcal/Portion) Zusatzstoffe: 2, 3, a, d	☐	6,30 €
warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße , Apfelsine (450 kcal/Portion) Zusatzstoffe: 2, 7, a, d	☐	6,30 €
Sonntag		
gefüllter Schweinerollbraten mit Rotkohl und Klößen, (690 kcal/Portion) Dessert Zusatzstoffe: 1, 4, 7, a, d, e, f	☐	8,45 €
Hackbraten mit Mischgemüse und Petersilienkartoffeln dazu (640 kcal/Portion) Apfelküchle Zusatzstoffe: 2, 7, a, b, d, f	☐	8,45 €

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.