

Speiseplan

vom 25.03.2024 bis 31.03.2024

Essenteilnehmer:

.....

Montag

Gulaschsuppe, Joghurt (580 kcal/Portion)

Zusatzstoffe: 2, 7, a, d, f

Auswahl

☐

Preis

6,35 €

Kaiserschmarrn mit Vanillesoße und roter Grütze (590 kcal/Portion)

Zusatzstoffe: 2, a, b, d

☐

6,15 €

Dienstag

Lachsfilet mit Süßkartoffel-Kürbispüree, dazu feine Gemüse- (620 kcal/Portion)
streifen in Butter geschwenkt, Bio Banane

Zusatzstoffe: 2, c, d, e

☐

6,65 €

Jägerschnitzel mit Nudeln und Tomatensoße, Bio Banane (610 kcal/Portion)

Zusatzstoffe: 4, 7, a, d

☐

6,65 €

Mittwoch

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

Zusatzstoffe: 2, a, b, d, f

☐

6,65 €

Rührei mit Salzkartoffeln und Gurkensalat, Joghurt (580 kcal/Portion)

Zusatzstoffe: 2, 7, a, b, d

☐

6,35 €

Donnerstag

Frühlingssoße mit Ei und Salzkartoffeln (500 kcal/Portion)

Zusatzstoffe: b, d

☐

6,35 €

Bratwurst aus eigener Herstellung, Kartoffelpüree und in (620 kcal/Portion)
Butter geschwenkten Erbsen & Möhren, Obst

Zusatzstoffe: 4, 7, b, d, e

☐

8,45 €

Freitag

marinierter Hering mit Salzkartoffeln (650 kcal/Portion)

Zusatzstoffe: 1, 7, c, d

☐

8,45 €

Rheinischer Sauerbraten aus eigener Schlachtung mit Rotkohl (630 kcal/Portion)
und Salzkartoffeln

Zusatzstoffe: 1, 4, 7, a, e

☐

8,45 €

Samstag

Bockwurst mit Kartoffelsalat, Osterei (680 kcal/Portion)

Zusatzstoffe: 2, b, d, f

☐

6,65 €

süße Lasagne mit Kirschen und Quark, Osterei (620 kcal/Portion)

Zusatzstoffe: a, b, d

☐

6,35 €

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 25.03.2024 bis 31.03.2024

Essenteilnehmer:

.....

Sonntag

Lammgeschnetzeltes aus eigener Schlachtung mit grünen (620 kcal/Portion) ☐ 8,45 €
Prinzessbohnen und Klößen, Dessert
Zusatzstoffe: 2, a, d

Rinderschmorbraten aus eigener Schlachtung in Burgundersoße (620 kcal/Portion) ☐ 8,45 €
dazu Klöße, Dessert
Zusatzstoffe: 2, a, b, d

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.