

# Speiseplan

vom 29.07.2024 bis 04.08.2024

Essenteilnehmer:

.....

## Montag

	Auswahl	Preis
Reisbrei mit Zimt & Zucker und brauner Butter, Dessert (530 kcal/Portion) Zusatzstoffe: 2, 7, a, b, d	<input type="checkbox"/>	6,15 €

Weisskrauteintopf, Rote Grütze (510 kcal/Portion) Zusatzstoffe: 2, a, d	<input type="checkbox"/>	6,15 €
--	--------------------------	--------

## Dienstag

Putengeschnetzeltes mit Kartoffeln, Salat (590 kcal/Portion) Zusatzstoffe: 1, 2, a, d	<input type="checkbox"/>	6,65 €
--	--------------------------	--------

Hackbällchen Toskana mit Kartoffeln, Dessert (610 kcal/Portion) Zusatzstoffe: 4, a, e	<input type="checkbox"/>	6,65 €
--	--------------------------	--------

## Mittwoch

Senfsoße mit Eiern und Salzkartoffeln, Rote Beete Salat (470 kcal/Portion) Zusatzstoffe: 2, a, b, f	<input type="checkbox"/>	6,35 €
--	--------------------------	--------

Linseneintopf mit Rotwurst, Brot und Dessert (560 kcal/Portion) Zusatzstoffe: 5, a, b, d	<input type="checkbox"/>	6,15 €
---	--------------------------	--------

## Donnerstag

Pustatopf mit Brot, Dessert (590 kcal/Portion) Zusatzstoffe: 7, a, d, f	<input type="checkbox"/>	6,35 €
--	--------------------------	--------

Kartoffeltasche mit Kräuterquark (620 kcal/Portion) Zusatzstoffe: 1, a, b, d	<input type="checkbox"/>	6,35 €
---	--------------------------	--------

## Freitag

Wurstgulasch mit Nudeln, Salat (560 kcal/Portion) Zusatzstoffe: 1, 4, 5, 7, a, d, e, f	<input type="checkbox"/>	6,65 €
---	--------------------------	--------

gedämpfter Lachs in Dillsoße mit Chinagemüse und Kartoffeln (610 kcal/Portion) Zusatzstoffe: 7, a, c, d	<input type="checkbox"/>	6,65 €
--	--------------------------	--------

## Samstag

Kaiser-Germknödel mit Kirschen (620 kcal/Portion) Zusatzstoffe: 1, 2, 7, a, b, d	<input type="checkbox"/>	6,35 €
---	--------------------------	--------

Gemüseintopf mit Rauchfleisch, Brot, Dessert (510 kcal/Portion) Zusatzstoffe: 4, 7, a, d	<input type="checkbox"/>	6,15 €
---	--------------------------	--------

---

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.**

# Speiseplan

vom 29.07.2024 bis 04.08.2024

Essenteilnehmer:

.....

## Sonntag

Rinderbauernroulade mit Rotkohl und Klößen, (620 kcal/Portion)  
Stachelbeerquarkdessert

Zusatzstoffe: 1, 2, 7, b, f

8,45 €

Rheinischer Sauerbraten mit Rotkohl und Klößen, Dessert (630 kcal/Portion)

Zusatzstoffe: 1, 4, 7, a, 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, Pökelerde enthalten Nitritpökelsalz, in Brühwurst ist zusätzlich Phosphat enthalten.**