

# Speiseplan

vom 07.04.2025 bis 13.04.2025

Essenteilnehmer:

.....

## Montag

Germknödel mit Vanillesoße und Heidelbeeren (490 kcal/Portion)

Zusatzstoffe: 2, 7, a, b, d

**Auswahl**

**Preis**

6,30 €

Reissuppe mit Geflügeleinlage, Brot, Fruchtquark (530 kcal/Portion)

Zusatzstoffe: 2, a, d

6,50 €

## Dienstag

Chili con Carne, Brötchen, Dessert (590 kcal/Portion)

Zusatzstoffe: 1, 2, a, d

6,80 €

Bratkartoffeln mit Rührei, Gurkensalat (610 kcal/Portion)

Zusatzstoffe: 1, 5, b, d

6,50 €

## Mittwoch

Leberragout in Zwiebelsoße mit Kartoffelpüree, (620 kcal/Portion)

Salat

Zusatzstoffe: 7, a, d, f

6,80 €

Wirsing Eintopf, Brot, frisches Obst (590 kcal/Portion)

Zusatzstoffe: 5, 7, a, d, e

6,50 €

## Donnerstag

Fleischkäse "Toskana" mit Tomate und Mozzarella überbacken in (610 kcal/Portion)

Tomatensoße und Nudeln, Krautsalat

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

6,80 €

deftiger Eintopf "Art des Hauses", Brötchen, Pudding (460 kcal/Portion)

Zusatzstoffe: 2, a, d

6,50 €

## Freitag

Lachsfilet in Zitronenbuttersoße mit Wildreis (610 kcal/Portion)

Zusatzstoffe: 7, a, c, d, e

6,80 €

Hähnchenbrustfilet in Sahnesoße mit Kartoffeln und Brokkoli (620 kcal/Portion)

Zusatzstoffe: 2, a, d

6,80 €

## Samstag

Graupeneintopf, Brot, Dessert (650 kcal/Portion)

Zusatzstoffe: 2, a, d, e

6,50 €

"Pflaumendeutscher", Thüringer Kloßteig mit Pflaumen und (720 kcal/Portion)

Schmand überbacken

Zusatzstoffe: 2, 7, a, d

6,50 €

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, Pökelerde enthalten Nitritpökelsalz, in Brühwurst ist zusätzlich Phosphat enthalten.**

# Speiseplan

vom 07.04.2025 bis 13.04.2025

Essenteilnehmer:

.....

## Sonntag

Sauerbraten vom Rind mit Rotkohl und Thüringer Klößen (630 kcal/Portion) Dessert Zusatzstoffe: 1, 4, 7, a, d, e, f	<input type="checkbox"/>	8,80 €
Schnitzel paniert mit Spargel, Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln, Dessert Zusatzstoffe: 7, a, b, d	<input type="checkbox"/>	9,00 €

---

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.**