Speiseplan

vom 17.11.2025 bis 23.11.2025

Essenteilnehmer:

.....

<u>Montag</u>	Auswahl	Preis
Wirsingeintopf mit Kaßlereinlage, Brot, Dessert (590 kcal/Portion) Zusatzstoffe: 5, 7, a, d, e		6,50 €
gefüllter Germknödel mit Vanillesoße (650 kcal/Portion) Zusatzstoffe: 7, a, b, d		6,50 €
Dienstag		
Geschnetzeltes mit Pilzen und Spätzle, Blumenkohlsalat (680 kcal/Portion) Zusatzstoffe: 7, a, b, d, e, f		6,80 €
gebratenes Fischfilet in Soße mit Gemüsereis, Salat (630 kcal/Portion) Zusatzstoffe: 7, a, c, d, e		6,80 €
<u>Mittwoch</u>		
Hähnchenspieß in pikanter Soße mit Gemüse der Saison und (580 kcal/Portion) Kartoffeln Zusatzstoffe: 7, a, d, e, f		6,80 €
Gemüse-Gnocchipfanne, Dessert (590 kcal/Portion) Zusatzstoffe: 7, a, d		6,80 €
Donnerstag		
gefülltes Omelett mit Champions und Petersilienkartoffeln, (620 kcal/Portion) Gurkensalat Zusatzstoffe: 7, a, b, d, e		6,80 €
Kohlroulade in deftiger Soße mit Salzkartoffeln, Dessert (620 kcal/Portion) Zusatzstoffe: 7, a, b, d, f		6,80 €
Freitag		
Leber in Zwiebelsoße und Kartoffelpüree (680 kcal/Portion) Zusatzstoffe: 4, 7, a, d, e, f		6,80 €
Eier in Senfsoße mit Petersilienkartoffeln, Salat (590 kcal/Portion) Zusatzstoffe: 7, a, b, d, e, f		6,80 €
<u>Samstag</u>		
Nudelsuppe mit Geflügeleinlage, Brot, Dessert (520 kcal/Portion) Zusatzstoffe: 3, a, d, e		6,50 €
Eierkuchen mit Apfelmus (610 kcal/Portion) Zusatzstoffe: 7, a, b, d		6,30 €

1 mit Konservierungsmitteln5 mit Nitritpökelsalza glutenhaltiges Getreidee Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse2 mit Farbstoff6 mit Phosphatb Eier und daraus gewonnene Erzeugnissef Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse3 mit Geschmacksverstärker7 mit Süßungsmittelc Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisseg Schwefeldioxid und Sulfite

4 mit Antioxidationsmittel 8 geschwefelt d Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (inkl. Laktose)

Speiseplan

vom 17.11.2025 bis 23.11.2025

Essenteilnehmer:	

Sonntag			
Schweineschnitzel mit Buttererbsen und Petersilienkartoffeln (570 kcal/Portion) ,Dessert Zusatzstoffe: 7, a, b, d		8,80 €	
Sauerbraten vom Rind mit Rotkohl und Thüringer Klößen (630 kcal/Portion) Dessert Zusatzstoffe: 1, 4, 7, a, d, e, f		8,80 €	

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 g Schwefeldioxid und Sulfite 3 mit Geschmacksverstärker 7 mit Süßungsmittel

c Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse