

Speiseplan

vom 23.03.2020 bis 29.03.2020

Essenteilnehmer:

.....

Montag

Geflügelnudeleintopf mit buntem Gemüse, Schokoladenpudding (500 kcal/Portion) 4,20 €
Zusatzstoffe: 2, a, d, e

Grießbrei mit Zimt & Zucker und Beerenkompott (490 kcal/Portion) 4,20 €
Zusatzstoffe: 2, a, d

Dienstag

Fussili mit Lachs-Sahnesoße, Salat (490 kcal/Portion) 4,50 €
Zusatzstoffe: 2, a, c, d

Zamete mit Rührei, Eisbergsalat mit Joghurtdressing (540 kcal/Portion) 4,50 €
Zusatzstoffe: 1, 5, b, d

Mittwoch

Eierkuchen mit Heidelbeerkompott (480 kcal/Portion) 4,20 €
Zusatzstoffe: a, b, d

Kohlroulade in deftiger Soße und Petersilienkartoffeln (620 kcal/Portion) 4,50 €
Zusatzstoffe: 2, a, d

Donnerstag

Salamipizza nach Art des Hauses mit Champignons, Tomaten und (620 kcal/Portion) 4,50 €
Reibekäse, frisches Obst
Zusatzstoffe: 4, 7, a, d

Schlachteplatte mit Rotwurst und Leberwurst aus eigener (750 kcal/Portion) 4,50 €
Herstellung mit Sauerkraut und Kartoffelpüree
Zusatzstoffe: 5, 7, 8, a

Freitag

Pfannengyros mit Tzatziki und Reis (650 kcal/Portion) 4,50 €
Zusatzstoffe: a, d

Hühnerfrikassee mit Kartoffelpüree, Rote-Bete-Apfelsalat (560 kcal/Portion) 4,50 €
Zusatzstoffe: 2, 4, 7, a, d

Samstag

Quarkkeulchen mit Zimt & Zucker und dazu Apfelmus (490 kcal/Portion) 4,20 €
Zusatzstoffe: 4, 7, a, d

Eierragout mit Salzkartoffeln, Möhren-Weißkrautsalat (630 kcal/Portion) 4,50 €
Zusatzstoffe: 2, a, 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, Pökelerde enthalten Nitritpökelsalz, in Brühwurst ist zusätzlich Phosphat enthalten.

Speiseplan

vom 23.03.2020 bis 29.03.2020

Essenteilnehmer:

.....

Sonntag

Entenbraten aus Freilandhaltung mit Rotkohl und (630 kcal/Portion)
Thüringer Klößen, Dessert

Zusatzstoffe: 1, 4, 7, a, e

5,70 €

Schweinegeschnetzeltes mit Champignons und (550 kcal/Portion)
Butterspätzle, Mousse

Zusatzstoffe: 2, 4, 7, a, d

6,70 €

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, Pökelware enthalten Nitritpökelsalz, in Brühwurst ist zusätzlich Phosphat enthalten.