

Speiseplan

vom 03.08.2020 bis 09.08.2020

Essenteilnehmer:

.....

Montag

	Auswahl	Preis
Lauchsuppe mit Rindfleisch aus eigener Schlachtung, (510 kcal/Portion) Banane Zusatzstoffe: a	<input type="checkbox"/>	4,20 €
Milchreis mit brauner Butter, Zimt & Zucker, Beerenkompott (490 kcal/Portion) Zusatzstoffe: 2, a, d	<input type="checkbox"/>	4,20 €

Dienstag

Jägerschnitzel aus eigener Herstellung mit Makkaroni und (610 kcal/Portion) Tomatensoße, bunter Salat Zusatzstoffe: 4, 7, a, d	<input type="checkbox"/>	4,50 €
Senfsoße mit 2 Eiern vom Hof, Petersilienkartoffeln und (620 kcal/Portion) bunter Salat Zusatzstoffe: 2, 3, a, b, d, f	<input type="checkbox"/>	4,50 €

Mittwoch

gefüllte Paprikaschote in pikanter Soße mit Salzkartoffeln (550 kcal/Portion) Zusatzstoffe: a, b	<input type="checkbox"/>	4,50 €
Kesselgulasch mit Brötchen (610 kcal/Portion) Zusatzstoffe: a	<input type="checkbox"/>	4,50 €

Donnerstag

mediteranes Gemüse mit Hähnchenbrust und Butterreis (530 kcal/Portion) Zusatzstoffe: 2, a, d	<input type="checkbox"/>	4,50 €
Thüringer Bratwurst aus eigener Herstellung mit Sauerkraut (510 kcal/Portion) und Kartoffelpüree Zusatzstoffe: 4, 5, 7, a, d	<input type="checkbox"/>	4,50 €

Freitag

Backfisch mit Bratkartoffeln und Remouladensoße (580 kcal/Portion) Zusatzstoffe: 2, 4, 7, a, c, d, f	<input type="checkbox"/>	4,50 €
Zwiebelkuchen nach Art des Hauses, Fruchtquark (650 kcal/Portion) Zusatzstoffe: 1, 5, a, b, d	<input type="checkbox"/>	4,50 €

Samstag

Hefeklöße mit heißen Kirschen (510 kcal/Portion) Zusatzstoffe: 2, a	<input type="checkbox"/>	4,20 €
Salamipizza nach Art des Hauses mit Champignons, Tomaten und (620 kcal/Portion) Reibekäse, Joghurtdessert Zusatzstoffe: 4, 7, a, d	<input type="checkbox"/>	4,50 €

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 03.08.2020 bis 09.08.2020

Essenteilnehmer:

.....

Sonntag

- | | | |
|--|--------------------------|--------|
| Rollbraten vom Weiderind mit deftiger Soße, Buttergemüse, (610 kcal/Portion)
Thüringer Köße, Dessert
Zusatzstoffe: 2, 4, 7, a, d, e, f | <input type="checkbox"/> | 5,70 € |
| Lammragout aus eigener Zucht mit Speckbohnen und (590 kcal/Portion)
Rosmarinkartoffeln, Dessert
Zusatzstoffe: 2, 4, 7, a, d, e | <input type="checkbox"/> | 5,70 € |

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.