

# Speiseplan

vom 12.10.2020 bis 18.10.2020

Essenteilnehmer:

.....

## Montag

Erbsensuppe mit Bockwurst, Quarkspeise (560 kcal/Portion)

Zusatzstoffe: 5, a, e

**Auswahl**

**Preis**

4,40 €

gefüllter Germknödel mit warmer Vanillesoße (490 kcal/Portion)

Zusatzstoffe: 2, a, b, d

4,40 €

## Dienstag

Jägerschnitzel mit Mischgemüse und Salzkartoffeln (600 kcal/Portion)

Zusatzstoffe: 2, a, b, d

4,70 €

Nudelauflauf mit feinem Gemüse, Fruchtojoghurt (640 kcal/Portion)

Zusatzstoffe: 2, a, b, d

4,70 €

## Mittwoch

gefüllte Paprikaschote in pikanter Soße mit Salzkartoffeln (550 kcal/Portion)

Zusatzstoffe: a, b

4,70 €

Bratkartoffeln mit Rührei und dazu Salat mit (610 kcal/Portion)

Joghurdressing

Zusatzstoffe: 1, 5, b, d

4,70 €

## Donnerstag

Grünkohl mit heißer Knacker und Salzkartoffeln (560 kcal/Portion)

Zusatzstoffe: 2, 5, 7, a, g

4,70 €

Gemüseschnitzel mit fruchtiger Tomatensoße und (580 kcal/Portion)  
Salzkartoffeln

Zusatzstoffe: 2, 7, a, d, e

4,70 €

## Freitag

Chinesische Gemüsepfanne mit Hähnchenstreifen und Reis (560 kcal/Portion)

Zusatzstoffe: 2, 3, 7, a, d, e

4,70 €

marinierter Hering mit Salzkartoffeln (650 kcal/Portion)

Zusatzstoffe: 1, 7, c, d

4,70 €

## Samstag

Zwiebelkuchen nach Art des Hauses, Fruchtojoghurt (650 kcal/Portion)

Zusatzstoffe: 1, 5, a, b, d

4,70 €

Graupensuppe nach Hausfrauenart mit Kaßlerfleisch, (640 kcal/Portion)  
Fruchtojoghurt

Zusatzstoffe: 2, a, d, e

4,40 €

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.**

# Speiseplan

vom 12.10.2020 bis 18.10.2020

Essenteilnehmer:

.....

## Sonntag

Burgunderbraten vom Weiderind in Soße mit Rotkohl (570 kcal/Portion)  
und Thüringer Klößen, Dessert

Zusatzstoffe: 1, 4, 5, 7, a, e, f

5,90 €

mediteraner Kaninchentopf mit Gemüse und Kartoffeln, Dessert (650 kcal/Portion)

Zusatzstoffe: a

5,90 €

---

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.**