

Speiseplan

vom 13.09.2021 bis 19.09.2021

Essenteilnehmer:

.....

Montag

Nudeleintopf mit Rindfleisch und Gemüseeinlage, Schokopudding (520 kcal/Portion) 4,40 €
Zusatzstoffe: 3, 5, a, e

Reisbrei mit brauner Butter, Zimt & Zucker, Kompott (530 kcal/Portion) 4,40 €
Zusatzstoffe: 2, a, b, d

Dienstag

Tortellini in Käsesahnesoße, Bunten Salat (490 kcal/Portion) 4,70 €
Zusatzstoffe: 2, a, b, d

Szegediner Gulasch mit Semmelknödeln (570 kcal/Portion) 4,70 €
Zusatzstoffe: 4, 7, a, b, d

Mittwoch

Spätzlepfanne mit Pilzen, buntem Gemüse und (490 kcal/Portion) 4,70 €
Hähnchenbruststreifen
Zusatzstoffe: 2, 4, 7, a, d

Spinat mit Rührei und Salzkartoffeln (590 kcal/Portion) 4,70 €
Zusatzstoffe: 2, a, b, d

Donnerstag

gefüllte Paprikaschote in pikanter Soße mit Salzkartoffeln (550 kcal/Portion) 4,70 €
Zusatzstoffe: a, b

Eierkuchen mit Apfelmus (480 kcal/Portion) 4,40 €
Zusatzstoffe: 4, 7, a, b, d

Freitag

Hühnerfrikassee mit Kartoffelpüree, Rote-Bete-Apfelsalat (560 kcal/Portion) 4,70 €
Zusatzstoffe: 2, 4, 7, a, d

Jumbofischstäbchen in Tomatensoße mit italienischen Kräutern (560 kcal/Portion) 4,70 €
und Butterreis, Obst
Zusatzstoffe: 4, 7, a, b, c

Samstag

Gemüsesuppe mit Fleischeinlage, frisches Obst (510 kcal/Portion) 4,40 €
Zusatzstoffe: 4, 7, a, d

Salamipizza nach Art des Hauses mit Champignons, Tomaten und (620 kcal/Portion) 4,70 €
Reibekäse, frischem Obst
Zusatzstoffe: 4, 7, 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 13.09.2021 bis 19.09.2021

Essenteilnehmer:

.....

Sonntag

- | | | |
|--|--------------------------|--------|
| Burgunderbraten vom Weiderind mit Buttergemüse (570 kcal/Portion) und Thüringer Klößen, Dessert
Zusatzstoffe: 1, 4, 5, 7, a, e, f | <input type="checkbox"/> | 6,90 € |
| Bauernroulade in Sahnesoße, Buttergemüse und Salzkartoffeln, (610 kcal/Portion) Dessert
Zusatzstoffe: 4, 7, a, b, d, e, f | <input type="checkbox"/> | 6,90 € |

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.