

# Speiseplan

vom 22.11.2021 bis 28.11.2021

Essenteilnehmer:

.....

## Montag

Steckrübeneintopf mit Fleischeinlage, Mandelpudding (530 kcal/Portion)

Zusatzstoffe: 4, 7, a, d

**Auswahl**

**Preis**

4,40 €

Reisbrei mit brauner Butter, Zimt & Zucker, (530 kcal/Portion)  
Heidelbeerkompott

Zusatzstoffe: 2, a, b, d

4,40 €

## Dienstag

Makkaroni mit Wurstgulasch, Bohnensalat (530 kcal/Portion)

Zusatzstoffe: 2, 7, a, b, e

4,70 €

Spinat mit Rührei und Salzkartoffeln (590 kcal/Portion)

Zusatzstoffe: 2, a, b, d

4,70 €

## Mittwoch

Gemischter Gulasch mit Semmelknödeln (530 kcal/Portion)

Zusatzstoffe: 1, 7, b, d

4,70 €

Leberragout mit Äpfeln und Zwiebeln, Kartoffelpüree, (610 kcal/Portion)

Zusatzstoffe: a, d

4,70 €

## Donnerstag

Wirsingroulade in pikanter Soße, dazu Salzkartoffeln (620 kcal/Portion)

Zusatzstoffe: a, b

4,70 €

Sauerkraut mit Schlachtwurst und Kartoffelpüree (590 kcal/Portion)

Zusatzstoffe: 4, 7, e

4,70 €

## Freitag

marinierter Hering mit Salzkartoffeln (650 kcal/Portion)

Zusatzstoffe: 1, 7, c, d

4,70 €

Gemüseschnitzel mit Sahnesoße und Salzkartoffeln (540 kcal/Portion)

Zusatzstoffe: 2, a, b, d

4,70 €

## Samstag

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

Zusatzstoffe: 1, 5, a, b, d

4,70 €

Soljanka mit Brötchen, Fruchtquark (530 kcal/Portion)

Zusatzstoffe: 4, 7, a, d

4,40 €

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, Pökelfleisch enthält Nitritpökelsalz, in Brühwurst ist zusätzlich Phosphat enthalten.**

# Speiseplan

vom 22.11.2021 bis 28.11.2021

Essenteilnehmer:

.....

## Sonntag

Zwiebelrostbraten mit Thüringer Klößen dazu Rosenkohl (590 kcal/Portion) Dessert Zusatzstoffe: 7, b, d, e, f	<input type="checkbox"/>	6,90 €
Bauernroulade in Sahnesoße, Rosenkohl 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, Pökelfleisch enthält Nitritpökelsalz, in Brühwurst ist zusätzlich Phosphat enthalten.**