

Speiseplan

vom 26.09.2022 bis 02.10.2022

Essenteilnehmer:

.....

Montag

Reiseintopf mit Rindfleisch vom Weiderind und (530 kcal/Portion)
Rote Grütze mit Vanillesoße

Zusatzstoffe: 2, a, d, e

Auswahl

Preis

4,65 €

Quarkkeulchen mit Zimt & Zucker und dazu Apfelmus (490 kcal/Portion)

Zusatzstoffe: 4, 7, a, d

4,65 €

Dienstag

Eierragout mit Salzkartoffeln, Möhrenrohkostsalat (630 kcal/Portion)

Zusatzstoffe: 2, a, b, d

4,95 €

Hackfleisch-Nudelaufbau mit Selleriesalat (570 kcal/Portion)

Zusatzstoffe: 4, 7, a, d

4,95 €

Mittwoch

Szegediner Gulasch mit Semmelknödeln (570 kcal/Portion)

Zusatzstoffe: 4, 7, a, b, d

5,15 €

Putensteak mit Zucchini-Gemüse und Petersilienkartoffeln (620 kcal/Portion)

Zusatzstoffe: 1, 7, a, b, d, e

5,15 €

Donnerstag

Schlachteplatte mit Rotwurst und Leberwurst aus eigener (750 kcal/Portion)
Herstellung, Steckrübengemüse und Kartoffelpüree

Zusatzstoffe: 5, 7, 8, a

4,95 €

Schichtkraut mit Sahnesoße und Salzkartoffeln (620 kcal/Portion)

Zusatzstoffe: 2, a, d

4,95 €

Freitag

Backfisch mit Bratkartoffeln und Remouladensoße (580 kcal/Portion)

Zusatzstoffe: 2, 4, 7, a, c, d, f

5,15 €

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

Zusatzstoffe: 2, 7, a, d, e

4,95 €

Samstag

Kräuterquark mit Gewürzgurke und Rotwurst, Salzkartoffeln (590 kcal/Portion)

Zusatzstoffe: 1, 4, 5, 7, d

4,95 €

Kaiserschmarrn mit warmen Mischobst (510 kcal/Portion)

Zusatzstoffe: 4, 7, a, b, d

4,65 €

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 26.09.2022 bis 02.10.2022

Essenteilnehmer:

.....

Sonntag

Mutzbraten in deftiger Soße, Thüringer Klöße und (570 kcal/Portion)
Buttergemüse , Dessert

Zusatzstoffe: 2, a, b, d, e, f

7,35 €

Hackbraten in Champignonsoße mit Petersilienkartoffeln und (640 kcal/Portion)
Dessert

Zusatzstoffe: 2, a, b, d, f

7,35 €

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.