

Speiseplan

vom 14.04.2025 bis 20.04.2025

Essenteilnehmer:

.....

Montag

Grießbrei mit brauner Butter, Zimt & Zucker, Apfelmus (490 kcal/Portion)

Zusatzstoffe: 7, a, d

Auswahl

Preis

6,30 €

Lauch-Kartoffelsuppe mit Rindfleisch, Brot, Pudding (510 kcal/Portion)

Zusatzstoffe: a, d

6,50 €

Dienstag

Hausmacher Sülze mit Bratkartoffeln, Salat (610 kcal/Portion)

Zusatzstoffe: 4, 5, 7, a

6,80 €

Geschnetzeltes vom Schwein mit Spätzle, Salat (640 kcal/Portion)

Zusatzstoffe: 2

6,80 €

Mittwoch

Gemüseschnitzel in Kräutersoße mit Petersilienkartoffeln (620 kcal/Portion)

Zusatzstoffe: 7, a, d, e, f

6,80 €

Bratklops mit Mischgemüse und Petersilienkartoffeln (610 kcal/Portion)

Zusatzstoffe: 7, a, b, d, f

6,80 €

Donnerstag

Grüner Bohneneintopf mit Lammfleisch, Brot, Obst (540 kcal/Portion)

Zusatzstoffe: 7, a, e

6,50 €

Nudeln mit Bolognesesoße, Salat (590 kcal/Portion)

Zusatzstoffe: 7, a, d

6,80 €

Freitag

gedünsteter Wildlachs in Kräutersoße mit (590 kcal/Portion)

Petersilienkartoffeln, Dessert

Zusatzstoffe: 7, a, c, d

8,80 €

Bauernroulade in deftiger Soße mit Speckbohnen und (630 kcal/Portion)

Kartoffeln, Dessert

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

8,80 €

Samstag

Eierkuchen mit Apfelmus (480 kcal/Portion)

Zusatzstoffe: 7, a, b, d

6,30 €

Erbsensuppe mit Kaßler, Brot, Dessert (520 kcal/Portion)

Zusatzstoffe: 4, 5, 7, a, d

6,50 €

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

Speiseplan

vom 14.04.2025 bis 20.04.2025

Essenteilnehmer:

.....

Sonntag

gemischter Gulasch mit Rotkohl und Thüringer Klößen, (590 kcal/Portion)
Dessert

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

8,80 €

Hähnchenschenkel in pikanter Soße mit Rotkohl und Thüringer Klößen, Dessert

Zusatzstoffe: 7, a, d, e, f

8,80 €

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.