

Speisenplan vom 05.03.2018 - 11.03.2018

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Dessert
Montag	Ungarischer Gulasch mit Spirellis und Weißkrautsalat 3,5,A,B,C(w),S 900 kcal	Hähnchenschnitzel "Cordon Bleu" mit Erbsengemüse und Kartoffeln 1,A,B,C8w),H,N 800 kcal	Brühnudeln mit Geflügelfleisch A,B,C(w,r),G,H,I 520 kcal	
Dienstag	Spinat mit Schinkenrührei und Kartoffeln 1,2,3,5,7,A,B,C(w),E,G,H,I,N,S 660 kcal	Spanferkelrollbraten mit Leipziger Allerlei und Kartoffeln 1,A,B,C(w),H,N 680 kcal	Bunter Gemüseauflauf mit Tomaten-Basilikumsauce A,B,C(w) 560 kcal	
Mittwoch	Gekochtes Rindfleisch mit Möhrengemüse, Meerrettichsauce und Klößen 2,3,5,7,A,B,C(w),H,N 690 kcal	Kasselerulasch "Szegediner Art" mit Kartoffeln, dazu eine Quarkspeise 1,2,3,B,C(w),N 640 kcal	Kartoffelpuffer mit Apfelmus 3,C(w) 440 kcal	
Donnerstag	Wirsingroulade mit Kartoffeln, dazu ein Joghurt 1,6,A,B,C(w),H,N,S 750 kcal	Schnitzel "Försterinnen Art" mit Kartoffeln, dazu ein Pfirsichkompott 1,6,A,B,C(w),G,H,I,N,S 800 kcal	5 halbe Eier mit Remouladensauce und Röstkartoffeln, dazu Rohkost 6,A,B,C,G,H,I 960 kcal	
Freitag	Sülze mit Remouladensauce und Röstkartoffeln, dazu Rohkostsalat 1,2,6,A,B,C,G,H 840 kcal	Paniertes Rotbarschfilet mit Zitronen-Buttersauce und Kartoffeln, dazu Salatbeilage 1,2,5,7,B,C(w),J,N 640 kcal	Rosenkohleintopf mit Jagdwurstscheiben 1,2,5,7,A,B,C,E,G,H,I,N,S 530 kcal	
Samstag	Jagdwurstwürfel in Tomatensauce mit Nudeln, dazu eine Rote Grütze mit Vanillesauce 1,2,5,7,A,B,C(w),E,G,H,I,S 820 kcal	Rindergulasch mit Rotkohl und Kartoffeln 1,B,C(w),N 750 kcal	Chili con Carne, dazu eine Orange A,B,C(w),G,H,S 700 kcal	
Sonntag	Königsberger Klopse in Kapernsauce mit Kartoffeln, dazu Rote Bete 1,2,5,6,7,A,B,C(w),H,N,S 700 kcal	Schnitzel mit Blumenkohl und Kartoffeln 1,A,B,C(w),H,I,N,S 750 kcal	Linseneintopf mit Bockwurst, dazu ein Apfel 1,3,7,A,B,C(w),E,G,H,I,N,S 670 kcal	

Anmerkung:

Zu den Eintöpfen wird eine Scheibe Brot gereicht !

Dekl.Zusatzst.:

1 Konservierungsstoff 2 Farbstoff 3 Antioxidationsmittel 4 Geschmacksverstärker 5 Säuerungsmittel 6 Zuckerzusatzstoff 7 Emulgator
8 Phosphat 9 geschwärzt 10 Kartoffeln geschwefelt

Fleischarten:

S Schwein, R Rind

Dekl. Allergene:

A Eier B Milch C Glutenhaltige Getreide D Erdnüsse E Nüsse F Sesam G Soja H Sellerie I Senf J Fische K Krebstiere L Weichtiere M Lupinen N Schwefeldioxid und Sulfid

(w- Weizen, r- Roggen)

Rückgabe bitte bis zum Montag den 26.02.2018 !!!

Vielen Dank !

Silvana Kanig