

Speisenplan vom 14.01.2019 - 20.01.2019

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Dessert
Montag	Spirellinudeln mit Schinkenstreifen, Tomatensauce und Krautsalat 1,2,3,5,7,A,C(w),E,G,H,S 860 kcal	Hähnchenbrust auf Kokos-Ananassauce, dazu Gemüsereis 2,5,7,A,B,C,G,H,I 840 kcal	Heringsfilet "Hausfrauen Art" mit Kartoffeln 1,B,J,N 590 kcal	
Dienstag	Königsberger Klopse mit Kartoffeln, dazu Rote Bete 1,2,5,6,7,A,B,C(w),H,N,S 700 kcal	Rindergulasch mit Zwiebeln und Gurkenstreifen, dazu Spätzle und ein Kompott 2,6,A,B,C(w),R 920 kcal	Ungarischer Fischtopf 1,A,B,C(w,r),G,H,J,N 400 kcal	
Mittwoch	Schulter geschmort vom Schwein mit Rotkohl und Kartoffeln 1,2,B,C(w),H,N,S 870 kcal	Kasselerbraten auf Möhren-Brokkoligemüse und Kartoffeln 1,2,3,5,7,B,C(w),H,G,N,S 600 kcal	Brühkartoffeln mit Kasselerfleisch 1,3,5,6,7,A,B,C(w,r),G,H,N,S 490 kcal	
Donnerstag	Thüringer Krautwickel mit Kartoffeln, dazu eine Quarkspeise 1,A,B,C,G,H,I,N,S 760 kcal	Schnitzel paniert vom Schwein mit Prinzessbohnen und Kartoffeln 1,2,A,B,C(w,r),G,H,I,N,S 730 kcal	Erseneintopf mit Bockwurst 1,3,7,A,B,C(w,r),E,G,H,I,N,S 830 kcal	
Freitag	Mit Rosmarin gegrillte Hähnchenschenkel auf Gemüse, dazu Kartoffeln 1,2,3,A,B,C(w),E,G,H,N,S 880 kcal	Atlantischer Butt in Petersilienpanade mit Champignon- Kräutersauce und Kartoffeln, dazu Rohkostsalat 1,A,B,C(w),H,N 880 kcal	Reis- Gemüseintopf mit Hühnerfleisch A,B,C(w),G,H,I 520 kcal	
Samstag	Jägerschnitzel mit Nudeln und Tomatensauce, dazu eine grüne Grütze mit Vanillesauce 1,2,3,5,7,A,B,C,H,I,S 820 kcal	Putenbraten mit Rotkohl und Kartoffeln 1,A,B,C,H,N 650 kcal	Pichelsteiner Eintopf mit Rauchfleisch, dazu ein Dessert 1,3,A,B,C,G,H,N,S 410 kcal	
Sonntag	Eier gekocht in Senfsauce mit Kartoffeln, dazu Rote Bete 1,2,5,6,7,A,B,C,H,I,N 600 kcal	Kasselerbraten mit Bohnengemüse und Kartoffeln 1,A,B,C,H,N,S 770 kcal	Eierkuchen mit Apfelmus 3,C 440 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)