

**Speisenplan vom 25.03.2019 - 31.03.2019**

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Dessert
<b>Montag</b>	Schweinefleischpfanne in Tomatensauce mit Paprika, dazu Spaghetti und Krautsalat 3,5,A,C(w),H,S 1010 kcal	Hähnchenschnitzel "Cordon Bleu" mit Erbsengemüse und Kartoffeln 1,A,B,C(w),H,N 800 kcal	2 Rollmöpfe mit Remouladensauce, Kartoffeln und Salatbeilage 1,6,A,B,C,G,H,I,N 1010 kcal	
<b>Dienstag</b>	Hühnerfrikassee mit Spargel, Blumenkohl und Fleischklößchen, dazu Reis 2,5,7,A,B,C(w),G,H,I 950 kcal	Rinderbraten mit Pflaumen und Aprikosen, dazu Butterspätzle 1,2,A,B,C(w),H,N 870 kcal	Gemüse-Tomatentopf mit Nudeln, frischer Kresse und Rauchfleisch 1,3,A,B,C,G,H 510 kcal	
<b>Mittwoch</b>	Schmorbraten vom Schwein mit Rotkohl und Knödel A,B,C(w),H,S 660 kcal	Kasselersteak vom Schwein mit geschwenkten Zwiebeln, Kartoffelpüree und Rohkostsalat 1,2,3,5,7,A,B,I,G,N,S 580 kcal	Eierkuchen mit Apfelmus 3,A,B,C 800 kcal	
<b>Donnerstag</b>	3 gekochte Eier in süß- saurer Sauce mit Kartoffeln, dazu Rote Bete 1,2,5,6,7,A,B,C(w),H,N 640 kcal	Paniertes Schnitzel vom Schwein mit Frühlingsgemüse und Kartoffeln 1,2,B,C(w),G,H,I,N,S 800 kcal	Gulaschsuppentopf 1,2,A,B,C(w),G,H,N,S 640 kcal	
<b>Freitag</b>	Fleischermeister- Boulette mit Bechamelgemüse und Kartoffelpüree 2,A,B,C,H 940 kcal	Knusperfilet gebraten mit Dillsauce, Kartoffeln und Rohkostsalat 1,2,5,7,B,C(w),H,I 840 kcal	Vegetarische Bolognese mit Tomatensauce und Käse 3,A,B,C,G 780 kcal	
<b>Samstag</b>	Ungarischer Gulasch mit Nudeln, dazu ein Joghurt A,B,C,S 900 kcal	Schweinebraten mit Leipziger Allerlei und Kartoffeln 1,B,C,H,N 650 kcal	Frischer Kohlrabieintopf mit Rauchfleisch, dazu eine Banane 1,3,A,B,C(w,r),G,H,N,S 410 kcal	
<b>Sonntag</b>	Schweinenackensteak mit Champignons und Kartoffelpüree 2,3,5,7,A,B,C,G,H,I,S 770 kcal	Thüringer Krautwickel mit Kartoffeln, dazu Kompott 1,6,A,B,C,H,N,S 670 kcal	Frischer Möhreintopf mit Rindfleisch, dazu ein Dessert 1,A,B,C,G,H,N 410 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)