



Speisenplan vom 11.02.2019 - 17.02.2019

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Dessert
Montag	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	Schlemmerfilet mit Bratkartoffeln A,B,C 670 kcal	
Dienstag	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	
Mittwoch	Schmorbraten vom Schwein mit Rotkohl und Knödel A,B,C(w),H,S 660 kcal	Kasselersteak vom Schwein mit geschwenkten Zwiebeln, Kartoffelpüree und 1,2,3,5,7,A,B,I,G,N,S 580 kcal	Eierkuchen mit Apfelmus 3,A,B,C 800 kcal	
Donnerstag	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 Mischgemüse und Kartoffeln 1,2,B,C(w),G,H,I,N,S 800 kcal	Nudelauflauf mit Gemüse, Tomaten und Mozzarella überbacken A,B,C(w) 990 kcal	
Freitag	Gefüllte Paprikaschote mit Reis, dazu ein Kompott 2,A,B,C,H 800 kcal	Schollenfilet paniert mit Petersiliensauce, Kartoffeln und Rohkostsalat 1,2,5,7,B,C(w),H,I 840 kcal	Bunter Bohneneintopf mit Schinkenwurstscheiben 1,2,3,5,7,A,B,C,G,H,I,N 790 kcal	
Samstag	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 1,3,A,B,C(w,r),G,H,N,S 410 kcal	
Sonntag	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 Möhreeneintopf mit Rindfleisch 1,A,B,C,G,H,N 410 kcal	

Anmerkung:

Zu den Eintöpfen wird

Rückgabe bitte bis zum Montag den 04.02.2019 !!!

eine Scheibe Brot gereicht !

Vielen Dank !

Marianka Sandke

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)