

Speisenplan vom 31.12.2018 - 06.01.2019

| | 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 | Pichelsteiner Eintopf mit Rauchfleisch 1,3,A,B,C,G,H,N 410 kcal |  | |
| Dienstag Neujahr | Rinderroulade mit Rotkohl und Kartoffelklößen 2,3,A,B,C,H 680 kcal | Putenbraten mit Bohnengemüse und Kartoffeln 1,2,A,B,C,H,N 770 kcal | Frischer Möhreeneintopf mit Rindfleisch 1,A,B,C,G,H,N 410 kcal | |
| Mittwoch | Hühnerfrikassee mit Spargel, Blumenkohl und Fleischklößchen, dazu Reis 2,5,7,A,B,C(w),G,H,I 950 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 | |
| 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 Rosenkohl und Kartoffeln 1,2,B,C(w),G,H,I,N 800 kcal | Gulaschsuppentopf 1,2,A,B,C,G,H,N,S 640 kcal | |
| Freitag | Gefüllte Paprikaschote mit Kartoffeln, dazu ein Kompott 2,A,B,C,H,S 800 kcal | Knusperfilet gebraten mit Dillsauce, Kartoffeln und Rohkostsalat 1,2,5,7,B,C(w),H,I 780 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 | Gemüseintopf mit Kasselerfleisch 1,A,B,C(w,r),G,H,N,S 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)