

Speiseplan vom 04.02. - 10.02. 2019

Ihre Küche wünscht Ihnen einen guten Appetit



	Menü 1 Vollkost	Menü 2 Leichte Kost	Nachtisch
Montag	Leberkäse aus dem Ofen, mit Bratensoße, Ananaskraut und Kartoffelpüree G,SE, 610 kcal	Vegetarischer Bratling mit Gemüse und Kartoffeln E, M, G 580 kcal	Fruchtkompott 110 kcal
Dienstag	Hähnchenkeule mit Tomatensoße und Ratatouillegemüse, dazu Reis M,G 620 kcal	Paprika, Champignons und Feta aus dem Ofen mit Röstkartoffeln M, G 570 kcal	Pudding M 130 kcal
Mittwoch	Birnen, Bohnen und Speck mit Kartoffeln M,G, 600 kcal	Pfannkuchen mit Fruchtfüllung, dazu Vanillesoße E, M, G 580 kcal	Rote Grütze mit Vanillesoße M 103 kcal
Donnerstag	Gulasch vom Schwein mit Nudeln und Salatbeilage M,G,E 580 kcal	Kartoffelpuffer mit Apfelmus E, M, G 580 kcal	Quarkspeise M 130 kcal
Freitag	Schollenfilet gebraten, dazu Remouladensoße, Kartoffeln und Blattsalatmix M,G,SEN,E,F 600 kcal	Putengeschnitztes chinesische Art, mit Reis E, M, G, SEN 590 kcal	Fruchtjoghurt M 103 kcal
Samstag	Linseneintopf mit Fleischeinlage G,SE, 550 kcal	Karottencremesuppe M 500 kcal	Banane 135 kcal
Sonntag	Hackbraten mit Zwiebelsoße, grünen Bohnen und Kartoffeln G 610 kcal		 Eis M 92 kcal

Sergej Zeitler / Mathias Middelmann

Änderungen vorbehalten

Nach dem geltenden Lebensmittelrecht sind zugelassene Zusatzstoffe zu kennzeichnen:

- 1 = Konservierungsstoffen
- 2 = Farbstoff
- 3 = geschwefelt
- 4 = Süßungsmittel
- 5 = mit Phosphat

- 6 = gewachst
- 7 = geschwärzt
- 8 = Kunststoffüberzug
- 9 = Antioxidationsmittel
- 10 = Geschmacksverstärker

- E = Eier
- SO = Soja
- M = Milch
- E = Erdnüsse

- K = Krebstiere
- F = Fisch
- W = Weichtiere
- S = Schalenfrüchte

- SE = Sellerie
- SEN = Senf
- SES = Sesamsamen
- SCH = Schwefeldioxid und Sulfit