

Speiseplan vom 11.02. - 17.02. 2019

Ihre Küche wünscht Ihnen einen guten Appetit



	Menü 1 Vollkost	Menü 2 Leichte Kost	Nachtisch
Montag	Bratwurst mit Kohlrabi in Rahm und Kartoffelpüree G,M 610 kcal	Zwei Kichererbsenbratlinge mit Gemüse und Kartoffeln M, G 580 kcal	Fruchtkompott 110 kcal
Dienstag	Frikadelle mit Zwiebelsoße, grünen Bohnen und Kartoffeln M,G, E 620 kcal	Grießbrei mit Kirschen M, G 570 kcal	Pudding M 130 kcal
Mittwoch	Putenbruststeak mit Kräuterbutter, geschmorter Paprika und Röstkartoffeln M,G, 600 kcal	Nudelauflauf mit Fisch und Tomatensoße E, M, G, F 580 kcal	Fruchtjoghurt M 103 kcal
Donnerstag	Nudeln "Bologner Art" mit tomatisierter Hackfleischsoße, dazu geriebener Hartkäse und Salatmix M,G,E, SE 580 kcal	Blumenkohl mit Bechamelsoße überbacken, dazu Kochschinkenstreifen und Kartoffeln E, M, G 580 kcal	Quarkspeise M 130 kcal
Freitag	Seelachsfilet in Eihülle mit Blattspinat, Zironenbuttersoße und Kartoffeln M,G,SEN,E,F 600 kcal	Eieromelette mit frischen Champignons und Salat E, M, G 590 kcal	Fruchtjoghurt M 103 kcal
Samstag	Chili con carne, mit Kidney Bohnen, Mais und Schmand G,SE, 550 kcal	Spinatcremesuppe M 500 kcal	Banane 135 kcal
Sonntag	Kassler Nackenbraten mit Bratensoße an Rosenkohl mit 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