

Speiseplan vom 29.04. - 05.05.2019

Ihre Küche wünscht Ihnen einen guten Appetit



	Menü 1 Vollkost	Menü 2 Leichte Kost	Nachtisch
Montag	Putenbrustgeschnetzeltes mit Champignons und Reis G, M 610 kcal	Milchreis mit Kirschen G, M 600 kcal	Fruchtkompott 11
Dienstag	Frikadellen mit Kohlrabi in Rahm und Kartoffeln G, M, E 600 kcal	Gemischter Salatteller mit Thunfisch M, G, E, F 580 kcal	Pudding M 13
Mittwoch	Rindergulasch mit Nudeln und Salat M, G, SE, E 600 kcal	Senfeier mit Kartoffelpüree M, G, E, SEN 590 kcal	Fruchtjoghurt M 10
Donnerstag	Birnen, Bohnen und Speck, mit Kartoffeln M, G, SE 580 kcal	Nudelpfanne mit frischem Gemüse mix M, G 580 kcal	Quarkspeise M 13
Freitag	Seelachsfilet in Eihülle, dazu Remouladensoße, Kartoffeln und Salat F, M, G, SEN, E 600 kcal	Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat und Senf E, M, G, SEN 640 kcal	Zitronencreme M 10
Samstag	Weißkohleintopf mit Rindfleischeinlage G, SE, M 580 kcal	Spargelcremesuppe M, G 500 kcal	Banane 13
Sonntag	Spargel mit Sc. Hollandaise, gewürfeltem Katenschinken und Kartoffeln G, M, E 610 kcal		 Eis M 92

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