


Speiseplan vom 06.05. - 12.05.2019

Ihre Küche wünscht Ihnen einen guten Appetit



	Menü 1 Vollkost	Menü 2 Leichte Kost	Nachtisch
Montag	Paprikarahmgulasch vom Schwein mit Nudeln und Bohnensalat G, M 610 kcal	Gemüseintopf mit Eierstich und Suppennudeln G, M, E 560 kcal	Fruchtkompott 110
Dienstag	Frikassee vom Huhn mit Spargel, Champignons und Reis G, M, 600 kcal	Zucchini- Hackauflauf mit Käsesoße und Kartoffeln M, G, 580 kcal	Pudding M 130
Mittwoch	Bratwurst mit Blumenkohl in Rahm und Kartoffelpüree M,G, 610 kcal	Römersalat mit Parmesandressing und gebratenen Putenbruststreifen M, G, E, SEN 580 kcal	Fruchtjoghurt M 103
Donnerstag	Königsberger Klopse mit Kapernsoße, Rote Beete und Kartoffeln M,G, SEN, E 580 kcal	Milchreis mit tropischem Fruchtmix M, G 580 kcal	Quarkspeise M 130
Freitag	Matjesfilets "Hausfrauen Art", mit Kartoffeln F,M,G, SEN,E 600 kcal	Bandnudeln mit Lachsstückchen in Sahnesoße E, M, G, F 640 kcal	Pudding M 130
Samstag	Linseneintopf mit Rauchfleischeinlage G, SE, M 580 kcal	Spargelcremesuppe M,G 550 kcal	Banane 135
Sonntag	Rinderschmorbraten mit Rahmsoße, Sommergemüsemix und Kartoffeln G, M, 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