

Musterspeiseplan

	Menü 1	Allergene	kcal	Zusatz- stoffe	Menü 2	Allergene	kcal	Zusatz- stoffe
MO	Brathering mit Bratkartoffeln und Gewürzgurke Quarkdessert	24,17,18 15a-d,24 23,21 21	350 80	5 3	Brühereis mit Hühnerfleisch Brot Quarkdessert	21 17 15a-d 21	320 80	1 3
DI	Geflügelleber mit Püree Pudding	20,17 24 15a-d,23 , 26 21	440 120		Kräuterklößchen Rote Bete Salzkartoffeln Pudding	15a-d,17 20,21 23,24 21	390 120	1
MI	Grützwurst mit Sauerkraut dazu Salzkartoffeln Buttermilchdessert	20,21 15a-d,23 ,24,17 21	450 80	1,3 4,5	Makkaroni mit Schinken - Sahne - Soße Buttermilchdessert	21,24 17,23 15a-d 21	480 80	5 3
DO	Rindfleisch mit Meerrettichsoße Petersilienkartoffeln Pfirsichkompott	21 17,23 15a-d	330 95	5 1,3	Quark mit Zwiebeln und Leinöl Kartoffeln Pfirsichkompott	23,24 20,21 15a-d,17	350 95	1,3
FR	Fischfrikadelle mit Gurkensalat Kartoffeln Joghurt	21,24 23,15a-d 17,18 21	380 80	5 3	Kartoffelsuppe mit Wurstscheiben Brot Joghurt	24,17 23,21 15a-d 21	340 80	5 3
SA	Gemüse - Eintopf mit Rindfleisch Brot Banane	15a-d,17 20,21 23	360 80	1,3	Rosenkohl - Eintopf mit Schweinefleisch Brot Banane	15a,17 20,21 23	340 80	1,3
SO	Putenrollbraten mit bunte Möhren dazu Salzkartoffeln Pudding	15a-d 24,21 23 21	450 120	1,3	Buntes Gemüse mit Soße Hollandaise Püree Pudding	21 17,23 15a-d,26 21	340 120	1,3

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

Zur Erklärung der enthaltenen Allergene siehe bitte „Legende Allergene“

1) Farbstoff; 2) Konservierungsstoff; 3) Süßungsmittel; 4) Geschmacksverstärker; 5) Antioxidationsmittel; 6) Phosphat;
7) Phenylalaninquelle; 8) geschwefelt; 9) geschwärzt; 10) gewachst

Änderungen unter Vorbehalt



CARE
Service

