

Musterspeiseplan

	Menü 1	Allergene	kcal	Zusatz- stoffe	Menü 2	Allergene	kcal	Zusatz- stoffe
MO	Königsberger Klopse mit Kapernsoße, rote Bete und Kartoffeln Schoko/Vanillepudding mit Sahne	145a,17 15a,21,23 21	530 120	 1	Gefüllte Paprikaschote mit Tomatensoße, Erbsen und Kartoffelpüree Schoko/Vanillepudding mit Sahne	15a,17 15a,21,23 15a,21 21 21	510 120	 1
DI	Eisbein mit Sauerkraut und Kartoffelpüree Fruchtjoghurt	24 17,21 21	480 120		Gemüsepuffer mit Kräuterquark, Kartoffeln und gem. Salat Fruchtjoghurt	15a,21,23 21 21	490 120	
MI	Grünkohl mit Kassler, Kochwurst und Kartoffeln Karamellpudding	15a,23,24 21 21	560 120	2,6 1	Kürbiseintopf mit Wursteinlage und Kartoffelwürfeln Karamellpudding	21,23 21	450 120	 1
DO	Wildgulasch mit Preisselbeerbirne und Butterspätzle Pfirsichkompott	15a,21,23 15a,17,21 90	510 90		Rührei mit Rahmspinat und Kartoffelpüree Pfirsichkompott	17,21 15a,21,23 21 90	480 90	
FR	Gebratenes Schollenfilet mit Speckbutter, Kartoffeln und Gurkensalat Buttermilchdessert	15a,18 21 21	500 120	2,6 7	Schupfnudel-Gemüsepfanne mit Pilzrahmsoße Buttermilchdessert	15a,23 15a,21 21	490 120	
SA	Käse-Lauchsuppe mit gem. Hackfleisch und Kartoffelwürfeln Eis	15a,21,23 21	500 120		Milchreis mit Zimt, Zucker und Pflaumenkompott Eis	21 21	450 120	
SO	Roulade vom Schwein mit Bratensoße, Rosenkohl und Kartoffelpüree rote Grütze mit Vanillesoße	15a,17,21,23 15a,23 21,23 21 21	510 120	 1	Spanferkelbraten mit Bratensoße, Rosenkohl und Kartoffeln rote Grütze mit Vanillesoße	15a,17,23,24 15a,21 21,23 21	510 120	 1

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

