

# 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

