

Musterspeiseplan

	Menü 1	Allergene	kcal	Zusatz- stoffe	Menü 2	Allergene	kcal	Zusatz- stoffe
MO	GemüseCousCous mit einer süß-sauren Soße und Hühnerbruststreifen Fruchtjoghurt	15a-d 21	380		Hühnersteack auf Ratatoillegemüse (Tomate, Zucchini, Aubergine) mit Salzkartoffeln Fruchtjoghurt	15a-d	590	
DI	Königsberger Klopse in Kapernsoße und Petersilienkartoffeln Grüne/rote Weintrauben	15a-d	375		Vegetarische Kohlroulade (mit Soja/Weizenfüllung) einer Kräutersoße und Kartoffelbrei Grüne/rote Weintrauben	15a-d 18,19,21 23,24	500	
MI	Schwalbennest mit Buttermöhren und Kartoffelbrei Quark mit Frucht (Geschmack)	15a-d	435		Quark mit Leberwurst dazu Butter ein Gürkchen und Salzkartoffeln Quark mit Frucht(Geschmack)	15a-d 21	450	
DO	vegetarischer Gemüsestrudel (gefüllt) dazu Strauchtomatensoße Apfelmus	15a-d 18,19,21	310		Schnitzel gebraten und Salzkartoffeln mit Mischgemüse Apfelmus	15a-d 21	565	
FR	Seelachs mit Blattspinat überbacken dazu eine leichte holländische Soße und Petersilienkartoffeln Pfirsichkompott	15a-d 21	355		Überbackener Blumenkohl (mit Käse!) dazu eine holländische Käsesoße und Petersilienkartoffeln Pfirsichkompott	15a-d 21	475	
SA	Mexikanische Currysuppe (mit Schweinefleisch, Curry, Zwiebel und viel Sahne) und Kartoffelwürfel Frisches Obst		385		Linseneintopf mit Suppengemüse und Kartoffelwürfelchen Frisches Obst		380	
SO	Gekochte Rinderzunge in Butter anbei Spargelgemüse und Petersilienkartoffeln Kleines Eis	15a-d 21	430		Senfkrusten Braten mit Speckböhnchen dazu Salzkartoffeln und ein Sößchen Kleines Eis	15a-d 19,26 21	510	

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

