

# Musterspeiseplan

	Menü 1	Allergene	kcal	Zusatz- stoffe	Menü 2	Allergene	kcal	Zusatz- stoffe
<b>MO</b>	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	
<b>DI</b>	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	
<b>MI</b>	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	
<b>DO</b>	vegetarischer Gemüsestrudel (gefüllt) dazu Strauchtomatensoße  Apfelmus	15a-d 18,19,21	310		Schnitzel gebraten und Salzkartoffeln mit Mischgemüse  Apfelmus	15a-d  21	565	
<b>FR</b>	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	
<b>SA</b>	Mexikanische Currysuppe (mit Schweinefleisch, Curry, Zwiebel und viel Sahne) und Kartoffelwürfel Frisches Obst		385		Linseneintopf mit Suppengemüse und Kartoffelwürfelchen  Frisches Obst		380	
<b>SO</b>	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

