

Speiseplan

23.09.2019 bis 29.09.2019

		Menü 1	Zst / All	Menü 2	Zst / All				
Montag 23.09.2019	Hauptgang	Hühnerfrikassee mit Langkornreis und Leipziger Allerlei	M	Gefüllte Zucchini in Tomatensauce mit Langkornreis	M,So, Se				
	Nachspeise	Schokoladenpudding	M	Schokoladenpudding	M				
Dienstag 24.09.2019	Hauptgang	Linseneintopf mit Geflügel- Wiener und frischem Bauernbrot	Se,Sf , 2, 3, 8, G	Linseneintopf mit Geflügel- Wiener und frischem Bauernbrot	Se,Sf , 2, 3, 8, G				
	Nachspeise	Rote Grütze mit Vanillesauce	M	Rote Grütze mit Vanillesauce	M				
Mittwoch 25.09.2019	Hauptgang	Kassler mit Ananaskraut und Kartoffelpüree	2,3,8, 17,M	Sojageschnetzeltes in Gemüsesauce mit Kartoffelpüree	M,So				
	Nachspeise	Melone		Melone					
Donnerstag 26.09.2019	Hauptgang	Makkaroni mit Tomatensauce Reibekäse	G,M	Makkaroni mit Käse-Kräutersauce	G,M				
	Nachspeise	Nusscreme	M, Nü	Nusscreme	M, Nü				
Freitag 27.09.2019	Hauptgang	Fischcurry mit Vollkornreis	M,F,S f	Baked Potatoes mit Kräuterdip	M				
	Nachspeise	Bananenquark	M	Bananenquark	M				
Samstag 28.09.2019	Hauptgang	Kartoffelsuppe mit Würstchen	Se	Kartoffelsuppe	Se				
	Nachspeise	Panna Cotta		Panna Cotta					
Sonntag 29.09.2019	Hauptgang	Schweinegulasch mit Nudeln	G	Knusprige Kartoffeltaschen mit feiner Tomatenmozzarellafüllung, dazu	M				
	Nachspeise	Eis		Gemüse Eis					
		kcal	KH (g)	EW (g)	F (g)	kcal	KH (g)	EW (g)	F (g)

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

Für Informationen zu enthaltenen Zusatzstoffen und Allergenen stehen Ihnen die Küchenmitarbeiter zur Verfügung. Beachten Sie, dass Allergene in Spuren enthalten sein können. Die Herstellung allergenfreier Kost erfolgt stets in Absprache mit der Diätassistentin.

Fleischart: A. Schweinefleisch | B. Rindfleisch | C. Geflügel

Zusatzstoffe: 1. Farbstoffe. 2. Konservierungsstoffe. 4. Antioxidationsmittel. 5. Phosphat. 6. Nitrate u. Nitrite. Pökelsalz. 13.