

## Speiseplan vom **05.11.2018 - 11.11.2018** Mittagstisch und Essen auf Rädern

	Tagesmenü	Vegetarisches Menü
<b>Montag</b>	Feldsalat mit <b>Kräuter</b> dressing Lasagne mit Hackfleischsoße, und Gemüsewürfeln <sup>5,6,7 GME</sup> Früchtequark ca. 940 kcal	Feldsalat mit <b>Kräuter</b> dressing Lasagne, mit Tomatensoße, und Gemüsewürfeln <sup>5,6,7 GME</sup> Früchtequark ca. 840 kcal
<b>Dienstag</b>	Hähnchenstreifen mit <b>Rosmarin</b> -Soße, <b>Kräuter</b> -Risotto <sup>M,2,3,4</sup> und gegrilltem Gemüse Marillen-Kompott <sup>2,5</sup> ca. 1092 kcal	Veg. Schnitzel mit <b>Rosmarin</b> -Soße, <b>Kräuter</b> -Risotto <sup>M,2,3,4</sup> und gegrilltem Gemüse Marillen-Kompott <sup>2,5 M</sup> ca. 992 kcal
<b>Mittwoch</b>	Currycremesuppe <b>Kaiserschmarrn mit</b> <b>Vanillesoße</b> <sup>GME</sup> <b>und Kirschen</b> Frischobst ca. 1037 kcal	Currycremesuppe Vegetarisches Schnitzel mit <b>Thymian</b> -Kartoffeln und Möhren Frischobst ca. 937 kcal
<b>Donnerstag</b>	Hackfleischbällchen mit <b>Kräuter</b> - Spätzle und Blumenkohl Mokkapudding <sup>MG</sup> ca. 1110 kcal	Tofu-Gulasch mit <b>Kräuter</b> -Spätzle und Blumenkohl Mokkapudding <sup>M</sup> ca. 1050 kcal
<b>Freitag</b>	<b>Kräuter</b> salat mit Joghurtdressing Knusperfilet mit Zitronen-Soße, Erbsen und Polenta Früchtejoghurt <sup>M</sup> ca. 995 kcal	<b>Kräuter</b> salat mit Joghurtdressing Grünkernbratlinge mit Meerrettich-Soße, Broccoli und <b>Petersilien</b> -Salzkartoffeln <sup>3</sup> Früchtejoghurt <sup>M</sup> ca. 856 kcal
<b>Samstag</b>	Gulascheintopf mit Kartoffeln und <b>Gartenkräutern</b> Himbeerpudding <sup>M,1,2,4,8</sup> ca. 817 kcal	Kartoffeleintopf mit <b>Gartenkräutern</b> Himbeerpudding <sup>M,1,2,4,8</sup> ca. 767 kcal
<b>Sonntag</b>	Bunter Salat mit Joghurtdressing Kassler mit Bratensoße, Karotten und <b>Kräuter</b> kartoffeln Eisdessert <sup>2,5M</sup> ca. 1070 kcal	Bunter Salat mit Joghurtdressing Vegetarische Plätzchen, Karotten und <b>Kräuter</b> kartoffeln Eisdessert <sup>2,5M</sup> ca. 970 kcal

Leichte Vollkost und Vegetarische Kost werden als Abwandlung der Vollkost angeboten.

Anhang Speiseplan: Legende der Zusatzstoffe, z.B.: EU- Nr. 101, 120, 150, 160 = Farbstoff = Legende mit Nr. 1 gekennzeichnet! 1) Farbstoff, 2) Geschmacksverstärker, 3) Antioxidationsmittel, 4) Phosphat, 5) Stabilisatoren, Emulgatoren, 6) Nitritpökelsalz, 7) Rauch, 8) Süßungsmittel

Weitere Informationen zur Allergenen befinden sich im Ordner in der Küche.

Änderungen vorbehalten