

Menüplan

vom 18.11.2024 bis 24.11.2024

| | | | |
|--------------------------|----------|---|-----------|
| Montag 18.11.2024 | Vorsuppe | Spargelcremesuppe | 140 kcal |
| | Salat | Selleriesalat mit Petersilie | 45 kcal |
| | Menü 1 | Rühreier, Spinat mit Speck und Zwiebeln ^(10,18,22,14) und Salzkartoffeln | 680 kcal |
| | Menü 2 | Minestroneeintopf (mit Suppennudeln und mediterranen Gemüsen) | 253 kcal |
| | Dessert | Schokopudding mit Vanillesoße | 320 kcal |
| Dienstag 19.11.2024 | Vorsuppe | Pilzcremesuppe | 140 kcal |
| | Salat | Chinakohl- Früchtesalat ^(14,15,16) | 70 kcal |
| | Menü 1 | Hähnchenschnitzel mit Letscho ^(14,15,23,24,10) dazu und Reisbeilage | 860 kcal |
| | Menü 2 | Pellkartoffeln mit Kräuterquark ^(14,15,23) | 350 kcal |
| | Vorsuppe | Mandarinenkompott | 75 kcal |
| Mittwoch 20.11.2024 | Vorsuppe | Blumenkohlcremesuppe | 145 kcal |
| | Salat | Bohnen- Maissalat ² | 70 Kcal |
| | Menü 1 | Kohlroulade mit Hack gefüllt ^(2,10,14,19,23,24) Bratensoße ^{und} Salzkartoffeln | 850 kcal |
| | Menü 2 | Mit Gemüse gefüllte Bio Nudeln(Ravioli) ^(3,10,23,16) in Tomaten Frischkäsesoße ^(10,14,23) | 650 kcal |
| | Dessert | Süßkirschenkompott | 185 kcal |
| Donnerstag 21.11.2024 | Vorsuppe | Kartoffel Selleriecremesuppe | 140 kcal |
| | Salat | Märkischer Gartensalat ^(2,23,24) | 57 kcal |
| | Menü 1 | Bratwurst mit Soße ^(2,22,24,23) Sauerkraut ^(12,21,23,24,2) und Salzkartoffeln | 980 kcal |
| | Menü 2 | Kleine Hefeklösse ^(3,10,14) mit Pflaumenkompott | 530 kcal |
| | Dessert | Fruchtjoghurt | 120 kcal |
| Freitag 22.11.2024 | Vorsuppe | Hühnerbrühe mit Reiseinlage | 35 kcal |
| | Salat | Gurkensalat ² | 45 kcal |
| | Menü 1 | Fischfilet, gebraten ^(6,23,24) mit Kräutersoße ^(10,14,15,23,24,26) und Salzkartoffeln | 762 kcal |
| | Menü 2 | Weißkrauteintopf mit Fleischeinlage ^(10,14,22) | 350 kcal |
| | Dessert | Pfirsichkompott | 140 kcal |
| Samstag 23.11.2024 | Salat | Möhrenrohkost mit Rosinen | 60 kcal |
| | Menü 1 | Graupensuppe mit Geflügelfleischeinlage ^(3,10,14,7,24) | 350 kcal |
| | Menü 2 | Schmorgurken ⁽¹⁰⁾ mit Kartoffelpüree | 350 kcal |
| | Dessert | Karamelpudding mit Vanillesoße ^(5,10,14,15) | 320 kcal |
| Sonntag 24.11.2024 | Vorsuppe | Tomatensuppe | 145 kcal |
| | Salat | Rote Beetesalat | 60 kcal |
| | Menü 1 | Kasslerbraten mit Bratensoße ^(2,18,23,22,24,26,10) Grünkohl ^(2,18,14,10) und Salzkartoffeln | 1100 kcal |
| | Menü 2 | Kalbfleischklösschen in Gemüse Rahmsoße ^(14,15,23,26) mit Kartoffelpüree | 650 kcal |
| | Dessert | Apfelkompott | 85 kcal |

Sonderkosten müssen separat bestellt werden.

Änderungen vorbehalten.

Alle Vorsuppen enthalten folgenden Allergene und Zusatzstoffe: 10,14,15,23,24,26

Übersicht der deklarationspflichtigen Zusatzstoffe und Allergene

| Nummer | Zusatzstoffe & Allergene |
|--------|--|
| 1 | Alkohol |
| 2 | Antioxidationsmittel |
| 3 | Eier und Eierzeugnisse |
| 4 | Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse |
| 5 | Farbstoffe |
| 6 | Fisch und Fischerzeugnisse |
| 7 | Geflügel und Geflügelerzeugnisse |
| 8 | gentechnisch verändert |
| 9 | Geschmacksverstärker |
| 10 | glutenhaltiges Getreide |
| 11 | jodiertes Salz |
| 12 | Konservierungsstoffe |
| 13 | Krebstiere und Erzeugnisse, Weichtiere |
| 14 | Lactose |
| 15 | Milch und Milcherzeugnisse |
| 16 | Nüsse und Nusserzeugnisse |
| 17 | enthält eine Phenylalaninquelle |
| 18 | Phosphat (bei Fleischerzeugnissen) |
| 19 | Rind |
| 20 | Schalenfrüchte und Erzeugnisse |
| 21 | Schwefeldioxid und Sulfide < 10ppm |
| 22 | Schwein |
| 23 | Sellerie und Erzeugnisse |
| 24 | Senf und Senfmehl |
| 25 | Sesam und Sesamerzeugnisse |
| 26 | Soja und Sojaerzeugnisse |
| 27 | Zuckeraustauschstoffe, Süßungsmittel |
| 28 | Schaf, Lamm |
| 30 | Säuerungsmittel E300 |
| 31 | Lupine und Erzeugnisse |
| 32 | Weichtiere und Erzeugnisse |