

Speisekarte

Woche vom: 03.03.25 bis: 09.03.25

10 .KW	Menü I	Zusatzst. Kcal	Menü II	Zusatzst. Kcal	Menü III	Zusatzst. Kcal
Montag 03.03	Makkaroni, gebratene Jagdwurst, Tomatensoße. Reibekäse	1,2,5,8	Buttermilchplinsen mit Zucker	1	Bunte Gemüseplatte, Holländische Soße, Kartoffeln	9
	Apfelmus	5	Apfelmus	5	Apfelmus	5
Dienstag 04.03	Gräupcheneintopf mit Rindfleisch	2,8	Thüringer Rostbrätel, Zwiebelsoße, Bratkartoffeln	1,2,6,8	Hähnchengulasch, Mischgemüse, Kartoffeln	1,2,5,8
	Obstsalat	1,6	Obstsalat	1,6	Obstsalat	1,6
Mittwoch 05.03	Kochfisch, Senfsoße, Apfelrotkohl, Kartoffeln	1,2,5,8	Gebratene Blutwurst, Sauerkraut, Kartoffelpüree	1,2,5,8	Milchreis mit Zimtucker	1,2
	Rhabarberkompott mit Dessertsoße	1,2	Rhabarberkompott mit Dessertsoße	1,2	Rhabarberkompott mit Dessertsoße	1,2
Donnerstag 06.03	Jägerschnitzel, Bratensoße, Möhrenrohkost. Kartoffelpüree	1,2,5,8	Dillheringshappen, Gurkensalat, Kartoffeln	1	Gemüsebolognese, Spaghetti	2,8
	Heidelbeerjoghurtdessert		Heidelbeerjoghurtdessert		Heidelbeerjoghurtdessert	
Freitag 07.03	Rührei, Rahmspinat, Kartoffeln	1,2,5,8	Käse-Lauchsuppe mit Hackfleisch	2,3,8	Blumenkohl-Käse-Medallions, Helle Soße, Kartoffeln	
	Pflaumenkompott		Pflaumenkompott		Pflaumenkompott	
Samstag 08.03	Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen	1,2,5,8	Hirtenrolle, Nudelsalat	1,2,8,9	Vegetarischer Gemüseeintopf	
	Pudding-Vanille und Schokoladensoße	1,2	Pudding-Vanille und Schokoladensoße	1,2	Pudding-Vanille und Schokoladensoße	1,2
Sonntag 09.03	Krustenbraten, Bratensoße, Familiengemüse. Serviettenknödel	2	Gebackenes Karpfenfilet, Braune Butter. Apfelrotkohl. Kartoffeln	1,5	Kalbsragout, Familiengemüse, Kartoffeln	2
	Aprikosenkompott		Aprikosenkompott		Aprikosenkompott	

Zusatzstoffe: 1 Konservierungsstoffe 2 Farbstoffe 3 geschwefelt 4 geschwärzt 5 Antioxidationsmittel 6 Süßungsmittel
8 Geschmacksverstärker 9 Phosphat

Änderungen vorbehalten!

Allergene können über die Hotline 03594 759-109 erfragt bzw. der Info-Mappe, welche sich auf den Wohngruppen befindet, entnommen werden.