

Musterspeiseplan

Juni 2024

MO.

DI.

MI.

DO.

FR.

SA.

SO.

Menü 1	Allergene	kcal	Zusatz- stoffe	Menü 2	Allergene	kcal	Zusatz- stoffe
Frankfurter grüne Sauce mit Ei & Salzkartoffeln dazu Möhrenrohkost Quarkspeise	15a,17,24 17 21	515 100	1,2,3,4,5 2 3,5 3	Spaghetti Bolognese dazu geriebener Käse Quarkspeise	15a,21,23 21 21	470 100	1,2 3
Schweineschnitzel paniert dazu Kaisergemüse & Petersilienkartoffeln Frischobst	15a,17 21	550 75	2 10	Stralsunder Fischtopf (Dorsch, Kabeljau) mit Paprika, Knoblauch, Zwiebeln & Kartoffeln Frischobst	15a 18 21	465 75	2 10
Rostbratwurst mit Bayerisch Kraut & Bratkartoffeln Götterspeise	17,24 15a,21	620 85	2,6 1,2,3	Möhren - Kohlrabieintopf mit Rindfleischeinlage & Mischbrot Götterspeise	15a,23 15a,21 15a-d	375 85	4,5 1,2 1,2,3
Hackbraten mit Paprikagemüse & Kartoffelpüree Erdbeerpudding	15a,24 21 21	485 110	1,3	Einmarinierter Hering mit Salzkartoffeln & Salatbeilage Erdbeerpudding	18,21 21	435 110	2 17,21 1,3
Kasseler gulasch mit Schmorzwiebeln & Rosmarinkartoffeln Frischobst	23,24 21	510 75	2 10	Milchreis mit Butter dazu Apfelmus Zucker & Zimt Frischobst	21	430 75	5 10
Deftiger Linseneintopf mit Rotwurst dazu Mischbrot Himbeerjoghurt	15a,23 15a-d 21	420 90	2 2,5,6 3	Blumenkohlkartoffelauf mit Sauce Hollandaise & Salatbeilage Himbeerjoghurt	17,21 15ac,17,21 17,21 21	535 90	1,2 2 3
Rinderroulade mit Apfelrotkohl & Kartoffelklößen Eis mit Sahne	23,24 21	570 140	3 1,2	Kaninchenragout mit Champignons & Kartoffelkrokett Eis mit Sahne	23,24 21 21 21	440 140	5 1,2

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

- 1) Farbstoff; 2) Konservierungsstoff; 3) Süßungsmittel; 4) Geschmacksverstärker; 5) Antioxidationsmittel; 6) Phosphat;
7) Phenylalaninquelle; 8) geschwefelt; 9) geschwärzt; 10) gewachst

Zur Erklärung der enthaltenen Allergene siehe bitte „Legende Allergene“

Änderungen unter Vorbehalt

