

**KW
19**

Speiseplan EaR

08.05.2023-14.05.2023

Name:**Anschrift:**

Gericht 1

X

Gericht 2

X

Dessert

**Mo
08.05.**

**Grüne Bohneneintopf
mit Schweinefleisch**
290 Kcal / 23,7 E

i, h

Thüringer Schnippelsuppe
492 Kcal / 29 E

**Pudding
Vanillegeschmack**
148 Kcal / 4,8 E

1, g
f, h**Di
09.05.**

**Hähnchenbrust Natur
mit Spaghetti Napoli**
166Kcal/27,5E

**gebratene Maultaschen
dazu Zwiebeln und Salat**
498 Kcal/ 28 E

a, c

Schokoquark
141Kcal/ 11E

1, g

**Mi
10.05.**

**Currywurst
mit Wedges, Salat**
489 Kcal / 29 E

**Seehecht mit Kartoffelgratin
dazu Dillsoße**
419 Kcal/ 27 E

2, 3
4, a
d

Panna Cotta Joghurt
141Kcal/ 11E

g
6**Do
11.05.**

**Hühnerfrikassee,
mit Kräuterkartoffelpüree**
492 Kcal/ 32 E

2, g,
a

**Kaiserschmarrn mit
Rosinen und
warmer Vanillesoße**
551Kcal/24E

a, c
g

Weinkaltschale
53 Kcal/ 2,1 E

1,3
g, a
c, f**Fr
12.05.**

**gebackenes Merlanfilet
Sauce Bernaise, Kartoffeln,**
512 Kcal/ 24,4 E

2, d
c, g
3

**Gemüseragout,
Kartoffeln**
498 Kcal / 28 E

2, a
c

frisches Obst
100kcal

**Sa
13.05.**

**gebratener Leberkäse
dazu Bayrischen
Kartoffelsalat**
513 Kcal/ 34 E

2, d
3, g
j

**Germknödel
mit Vanillesoße**
485 Kcal/ 31,8 E

2, g,
a

Kirschkompott
114 Kcal/ 0,5 E

3

**So.
14.05.**

**Schweinebraten, Gemüse,
Klöße**
488 Kcal / 33 E

2, 3
a, g

**Kalbsbraten, Gemüse,
Klöße**
488 Kcal / 33 E

2, 3
a, g**Obstsalat**

Legende Allergene: a: Glutenhaltiges Getreide b:Krebstiere c: Eier d: Fisch e: Erdnüsse f: Soja g: Milch h: Schalenfrüchte i: Sellerie j: Senf k: Sesam l: Schwefeldioxid, Sulfid m: Lupine n: Weichtiere

o: Weizenerzeugnisse, p: Dinkelerzeugnis, q: Roggenerzeugnisse, h16Mandeln, h17 Haselnüsse, h18 Walnüsse, h19 Cashewnüsse, h20 Pecanüsse, h21 Paranüsse, h22 Pistazie, h23 Maccadamianüsse

Zusatzstoffe: 1 Farbstoffe 2 Konservierungsmittel 3 Antioxidation 4 Geschmacksverstärker 5 geschwärzt 6 Süßungsmittel 7 Phosphat

Telefonnr 03682 46001597

Änderungen vorbehalten !