

Speisekarte

Woche vom: 09.03.26 bis: 15.03.26

11 .KW	Menü I	Zusatzst. Kcal	Menü II	Zusatzst. Kcal	Menü III	Zusatzst. Kcal
Montag 09.03	Milchgrieß mit Brauner Butter und Zimtzucker	1,2	Spätzle-Gemüse-Pilzpfanne, Pilzsoße	1,2,5,8	Frischer Kräuterquark, Dillkürkenhappen, Kartoffeln	
	Schattenmorellen	1,2	Schattenmorellen	1,2	Schattenmorellen	1,2
Dienstag 10.03	Hühnerfrikassee mit Champignons, Gemüsereis	1,2,8	Thüringer Rostbrätel, Zwiebelsoße, Bratkartoffeln	1,2,6,8	Broccolieintopf mit Rindfleisch	2,8
	Tafelobst		Tafelobst		Tafelobst	
Mittwoch 11.03	Beefsteak, Bratensoße, Mischgemüse, Kartoffeln	1,2,5	Soljanka, Weißbrot	1,2,5	Zwiebackauflauf mit Apfelstückchen , Vanillesoße	1,2
	Ananaskompott		Ananaskompott		Ananaskompott	
Donnerstag 12.03	Brühnunderln mit Rindfleisch	2,8	Gebr. Hähnchenkeule, Geflügelsoße, Pariser Karotten, Kartoffeln	1,2,5,8	Gemüsebolognese, Spaghetti	2,8
	Aprikosenjoghurtdessert		Aprikosenjoghurtdessert		Aprikosenjoghurtdessert	
Freitag 13.03	Saure Eier, Senfsoße, Rote Bete, Kartoffeln	1,2,5,6,8,9	Dillheringshappen, Gurkensalat, Kartoffeln	1	Putenkochklops, Helle Soße, buntes Möhren gemüse, Kartoffeln	1,2,5,8
	Mandarinenkompott		Mandarinenkompott		Mandarinenkompott	
Samstag 14.03	Deichelmauke mit Rindfleisch und Möhren	1,2,5,8	Hefeklöße mit Heidelbeeren	1	Schwäbischer Maultascheneintopf	2,8
	Pudding Sahnegeschmack & Fruchtsoße	1	Pudding Sahnegeschmack & Fruchtsoß	1	Pudding Sahnegeschmack & Fruchtsoße	1
Sonntag 15.03	Rahmgeschnetzeltes, Eurogemüse, Kartoffeln	1,2,5,8	Falsche Zunge, Buttersoße, Eurogemüse, Kartoffeln	1,2,5,8	Fischpfanne "Sylter", Helle Soße, Bandnunderln	1,2
	Schokoladendessert		Schokoladendessert		Schokoladendessert	

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

Änderungen vorbehalten!