

# Musterspeiseplan

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 75	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

