



Menüplan 3

Woche 20.07. - 26.07.2026

Neu-Ulmer-Str 5, 98617 Meiningen

Telefon: 03693-449526

	Bitte wählen Sie Ihr Menü:	Menü 1 Vollkost	Bitte wählen Sie Ihr Menü:	Menü 2 Leichte Vollkost
Montag	<input type="checkbox"/>	Möhreneintopf mit Schweinefleisch Fruchtmus Mischbrot 418 kcal 38 KH 3 BE a,m,b 4, m a1,a2,a	<input type="checkbox"/>	Grießbrei mit Zucker und Zimt Apfelmus 553 kcal 99 KH 8 BE m,a1,a,3 b,h,1,2,4,5
Dienstag	<input type="checkbox"/>	Hühnerfrikassee mit Gemüse und Butterreis Fruchtjoghurt 563 kcal 43 KH 4 BE 2, e, m, a m, m,1,2,5	<input type="checkbox"/>	Hackfleisch - Zwiebelpfanne mit Kartoffelpüree Fruchtjoghurt 386 kcal 61 KH 5 BE d,a,6 a, m m
Mittwoch	<input type="checkbox"/>	Königsberger Klopse mit Kapernsoße und Salzkartoffeln Rote Beetesalat 560 kcal 66 KH 5 BE a, e, d, a, m, 2 5	<input type="checkbox"/>	Hähnchencurry mit Kokosmilch Ananas und Gemüsereis Obst der Saison 637 kcal 109 KH 9 BE a, m, 2, 1, 5 1, 2, 5, b
Donnerstag	<input type="checkbox"/>	Schinkenkrustenbraten mit Bayrisch Kraut und Böhmisches Knödeln Fruchtjoghurt 1000 kcal 106 KH 9 BE a, c, 1, 3, 16 a, m, 6 a, m, 6	<input type="checkbox"/>	Bunte Gemüsepfanne mit Kräutergnoccis Fruchtjoghurt 609 kcal 58 KH 5 BE a, m, 6, a, m, 2 a, m, 2
Freitag	<input type="checkbox"/>	Paniertes Rotbarschfilet mit Kräutersahnesoße und Salzkartoffeln Pflaumenkompott 455 kcal 55 KH 5 BE a, e, f a, m 1, 2, 5, b	<input type="checkbox"/>	Rahmgeschnetzeltes "Züricher Art" mit Champignons und Rösti Ecken Pflaumenkompott 521 kcal 91 KH 8 BE a, m, 6, a, m, e, b
Samstag	<input type="checkbox"/>	Rindfleischsuppe mit Nudeln und Gemüse Erdbeerquarkcreme 439 kcal 28 KH 2 BE a, 6 a, m, b, 6 m, 1, 2, 4, 5	<input type="checkbox"/>	Germknödel mit Vanillesoße 628 kcal 52 KH 4 BE a, m, e m, 1, 3, 6
Sonntag	<input type="checkbox"/>	Putenschnitzel mit Blumenkohl - Broccoligemüse und Petersilienkartoffeln Grießsahne Dessert 512 kcal 62 KH 5 BE 7, 16, a, m, d, c a, m, m m, a, 1, 3, 4, 5	<input type="checkbox"/>	Waldpilzragout mit Servierttenkloß Eisbergsalat mit Kräuterdressing Grießsahne Dessert 499 kcal 65 KH 5 BE a, m, 5, b a1, a2, a, e, m m, 5, 6

Zusatzstoffe:

1 mit Konservierungsstoff, 2 mit Antioxidationsmittel, 3 mit Geschmacksverstärker, 4 mit Farbstoff, 5 mit Süßungsmittel(n), 6 mit Zuckerart und Süßungsmittel, 7 enthält eine Phenylalaninquelle, 9 gewachst, 10 geschwefelt, 13 abführende Wirkung, 16 mit Nitrit, Nitrat, Nitritpökelsalz

Allergene:

a Gluten/-erzeugnisse, a1 Weizen, Dinkel, Khorasan-Weizen, a2 Roggen, a3 Gerste, a4 Hafer, b Schalenfrüchte, c Sellerie/-erzeugnisse, d Senf/-erzeugnisse, e Eier/-erzeugnisse, f Fisch/-erzeugnisse, h Schwefeldioxid/-sulfite, i Soja/-erzeugnisse, l Lupine/-erzeugnisse, m Milch/-erzeugnisse, Laktose

Name, Vorname: _____