

Menüplan

07.12.2026 - 13.12.2026

DRK Kreisverband Meiningen e.V.
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	☐ **Weißer Bohneneintopf** **mit Schweinefleisch** **Fruchtjoghurt** 706 kcal l 55 KH l 5 BE	1/2/3/12/16/a/a1/c/d/m m	☐ **Milchreis mit Zucker und Zimt** **Fruchtmus** 794 kcal l 147 KH l 12 BE	m 2/4
Dienstag	☐ **Kohlroulade** **Rahmsoße** **Petersilienkartoffeln** **Vanillepudding mit Sahne** 739 kcal l 87 KH l 7 BE	a/c/d/h a/a1/c/h/m 4/m	☐ **Nudelspirallen** **mit Kochschinken-Sahnesauce** **Vanillepudding mit Sahne** 515 kcal l 75 KH l 6 BE	a/e 1/2/12/a/a1/m 4/m
Mittwoch	☐ **Brauhausgulasch vom Schwein** **Semmelkloßscheiben** **Weißkrautsalat** 547 kcal l 63 KH l 5 BE	a/a1/a3 2/a/a1/e/m 2/5/6	☐ **Blutkuchen** **Sauerkraut** **Salzkartoffeln** **Frischobst** 840 kcal l 64 KH l 5 BE	1/2/a/a1/a2/a3/a4/c/d/e/i 1/2/3/12/16/c/d/i
Donnerstag	☐ **Paniertes Pangasiusfilet** **Dillrahmsoße** **Butterkartoffeln** **Fruchtjoghurt** 940 kcal l 90 KH l 7 BE	a/a1/f a/a1/m m m	☐ **Gebackener Fleischkäse** **Kartoffelsalat** **Fruchtjoghurt** 1042 kcal l 39 KH l 3 BE	1/2/12/c/d 2/4/d/e/m m
Freitag	☐ **Putengeschnetzeltes** **mit Champignons** **Kräuterspätzle** **Mirabellenkompott** 1052 kcal l 93 KH l 8 BE	2/4/5/12/a/a1/b'/b1'/b8'/e/m/ a/a1/m 2/a/a1/e 2	☐ **Quinoa - Erbsen Frikadelle** **Karotten- Kokossoße** **Vollkornreis** **Mirabellenkompott** 892 kcal l 92 KH l 8 BE	c a/m 2
Samstag	☐ **Hausgemachte Kartoffelsuppe** **Bockwurst** **Brotbeilage** **Frischobst** 718 kcal l 71 KH l 6 BE	1/2/c 1/2/12/16/d a/g' 	☐ **Marillenknödel** **Vanillesoße** **Frischobst** 648 kcal l 110 KH l 9 BE	a/e/m m
Sonntag	☐ **Gefüllte Schweineroulade** **Rahmsauce** **Apfelrotkohl** **Heichelheimer Klöße** **Schokoladenpudding mit Sahne** 747 kcal l 98 KH l 8 BE	a/a1/a2/a3/a4/c/d/e/i/m m 2/5/6/7/8/13/a/a1/c/d 2/10/a/a1/h 4/m	☐ **Gemüseschnitzel** **Petersiliensoße** **Salzkartoffeln** **Schokoladenpudding mit Sahne** 821 kcal l 89 KH l 7 BE	a/a1/e a/a1/m 4/m

Das Küchenteam wünscht Ihnen einen guten Appetit!

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, 8 auf der Grundlage von… (z.B. Sorbit) bei Tafelsüßen, 10 geschwefelt, 12 mit Phosphat, 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, b1 Haselnüsse, b8 Mandeln, c Sellerie/-erzeugnisse, d Senf/-erzeugnisse, e Eier/-erzeugnisse, f Fisch/-erzeugnisse, g Sesam/-erzeugnisse, h Schwefeldioxid/-sulfite, i Soja/-erzeugnisse, m Milch/-erzeugnisse, Laktose, n Erdnüsse/-erzeugnisse
(´ = Allergene können in Spuren enthalten sein)

Name, Vorname: _____