

Name, Vorname: __

Menüplan 3

Woche 11.08. - 17.08.25

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		
		Möhreneintopf	a,m,b		Grießbrei mit Zucker und Zimt	m,a1,a,3
Montag		mit Schweinefleisch			Apfelmus b,h,1,2,4,5	
		Fruchtmus	4 , m		•	
	_	Mischbrot	a1,a2,a			
		418 kcal 38 KH 3 BE			553 kcal 99 KH 8 BE	
Dienstag		Hühnerfrikassee	2 , e, m ,a		Hackfleisch - Zwiebelpfanne	d,a,6
		mit Gemüse			mit Kartoffelpüree	a, m
		und Butterreis	m,		Fruchtjoghurt	m
		Chinakohlsalat mit Ananas und Sahne	m,1,2,5			
		563 kcal I 43 KH I 4 BE			386 kcal 61 KH 5 BE	
Mittwoch		Königsberger Klops	a ,e ,d,		Hähnchencurry mit Kokosmilch	a,m,2,1,5
		mit Kapernsoße	a ,m, 2		Ananas und Vollkornreis	1,2,5,b
	Ш	und Salzkartoffeln		Ш		
		Rote Beetesalat	5			
					Obst der Saison	
Donnerstag		560 kcal 66 KH 5 BE Spanferkelrollbraten	a ,c,,1,3,16		637 kcal I 109 KH I 9 BE mediterrane Gemüsepfanne	a ,m ,6,
		mit Schwarzbiersoße	a,m,6		mit zuccnini, Aubergienen und Paprika	a,m,2
		mit Bayrisch Kraut	a,m,6		mit Tomatensoße und Vollkornnudeln	a,m,2
		und Böhmischen Knödeln	a,m,a1,a2	ш	mit romatensoise und vonkormiddem	0,,2
		Obst der Saison	0,111,01,01		Fruchtjoghurt m	
		1000 kcal 106 KH 9 BE			609 kcal 58 KH 5 BE	
Freitag		Paniertes Rotbarschfilet	a ,e ,f		Rahmgeschnetzeltes "Züricher Art"	a,m,6,
		mit Kräutersahnesoße	a ,m		mit Champigons und Butterspätzle	a,m,e,b
		und Salzkartoffeln			Obst der Saison	
		Pflaumenkompott	1,2,5,b			
		•				
		455 kcal 55 KH 5 BE			521 kcal 91 KH 8 BE	
Samstag		Rindfleischsuppe	a,6		Germknödel	a, m , e
	_	mit Nudeln und Gemüse	a,m,b,6		mit	
		Erdbeerquarkcreme	m,1,2,4,5	Ш	Vanillesoße	m,1,3,6
	1	439 kcal 28 KH 2 BE	7.40	 	628 kcal I 52 KH I 4 BE	
Sonntag		Putenschnitzel	7 , 16 , a , m , d,c		Waldpilzragout a,m,5,b	
		in Rahmsoße	a,m,		mit Servierttenkloß a1,a2,a,e,m	
	Щ	gebuttertes Kaisergemüse	m		Eisbergsalat mit Kräuterdressing m,5,6	ĺ
		und Petersilienkartoffeln	4,a,c,m		Dudding mit Verilless 0s	
		Pudding mit Vanillesoße 512 kcal 62 KH 5 BE	m,a,1,3,4,5		Pudding mit Vanillesoße 499 kcal 65 KH 5 BE	
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, I Lupine/-erzeugnisse, m Milch/-erzeugnisse, Laktose						