



Menüplan 4

Woche 16.03. - 22.03.26

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	☐	Grüne Bohneneintopf mit Kassler und Kartoffeln Pfirsichkompott 592 kcal 362 KH 5 BE a, c, 10 e, a, 2, 7 5, 6, 7, 8, 13	☐	Milchreis mit Zimt und Zucker und heißen Kirschen 548 kcal 836 KH 7 BE m, 5 a, a1, m 5, 6, 7, 8, 13
Dienstag	☐	Braumeistergulasch mit Semmelkloßscheiben Weißkrautsalat 563 kcal 43 KH 4 BE a, c, 10 a, a1, a2, e, m 4, m	☐	Käsespätzle mit Röstzwiebeln Eisbergsalat mit Kräuterdressing Obst der Saison Fruchtjoghurt m 548 kcal 111 KH 9 BE m, 5 a, a1, m
Mittwoch	☐	Hackbraten mit Mischgemüse und Petersilienkartoffeln Fruchtjoghurt 560 kcal 66 KH 5 BE 2, 16, m a, m 10	☐	Hausgemachte Kartoffelpuffer mit Lauchgemüse und Apfelmus 654 kcal 70 KH 6 BE a, m a, a1 5, 6, 7, 8, 13
Donnerstag	☐	gedünstetes Seelachsfilet mit Petersiliensoße und Salzkartoffeln Rote Grütze mit Vanillesoße 1000 kcal 106 KH 9 BE f, a, e a, m, d 10 m	☐	Käse - Lauchsuppe mit Hackfleisch Rote Grütze mit Vanillesoße 609 kcal 58 KH 5 BE a, m, e, b a, m, 6
Freitag	☐	gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Schwarzwurzelgemüse und Salzkartoffeln Obst der Saison 455 kcal 55 KH 5 BE a, c, m a, a1, m a, e a, m, 6	☐	Blumenkohl - Käse Medaillons mit Kräutersoße und Salzkartoffeln Obst der Saison 521 kcal 91 KH 8 BE 1, 2, 16, a, b, c, d, m 2, c, d
Samstag	☐	Herzhafte Gemüsesuppe mit Fleischklößchen Brot Vanillepudding 439 kcal 28 KH 2 BE a, m a, a1, a2, m m, 4, 5 7, 10, c 2, 7 10, a m	☐	Kaiserschmarrn mit Apfelmus Obst der Saison 628 kcal 52 KH 4 BE a, m, e 5, 6, 7, 8, 13
Sonntag	☐	Burgunderbraten in Rotweinsauce mit gebutterten Pariser Karotten mit Thüringer Klößen Pannacottapudding 512 kcal 62 KH 5 BE 1, 2, 6, a, e a, a1, c m a, m m	☐	Gemüsefrikadelle mit Basilikumsauce und gebutterten Gnocchi Pannacottapudding 499 kcal 65 KH 5 BE a, a1, c, m a, m 2, 10, a m

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, Khorsan-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: _____