

Name, Vorname: \_\_\_

## Menüplan 4

Woche 18.08. - 24.08.25

## DRK Kreisverband Meiningen e.V.

Neu-Ulmer-Str 5, 98617 Meiningen

Telefon: 03693-449526

Milk Kassler   Milk Milk Milk Milk Milk Milk Milk Milk	,5 a1,m	enü:		Menü 1 Vollkost	
Und Kartoffeln   Pfirsichkompott   5,6,7,8,13   Und heißen Kirschen   1   1   1   1   1   1   1   1   1	a1.m	Milchreis mit	a,c,10	Grüne Bohneneintopf	
Braumeistergulasch   Braumeistergulasch   a, c, 10   Käsespätzle   mit Röstzwiebeln   aal, az, e, m   Eisbergsalat mit Kräuterdressing     Weißkrautsalat   4,m   Obst der Saison   Fruchtjoghurt m   548 kcall 118 kH   9 BE     Hackbraten   a, m   Hausgemachte Kartoffelpuffer   mit Champigon - Rahmsoße   a, m   mit Lauchgemüse   und Apfelmus   eisterseilenkartoffeln   pruchtjoghurt   mit Petersiliensoße   a, m, d   mit Hackfleisch   und Salzkartoffeln   10   Gurkensalat   m   Götterspeise mit Vanillesoße   a, m, d   mit Hackfleisch   und Salzkartoffeln   az, e   Götterspeise mit Vanillesoße   a, m, d   mit Rahmkohlrabi   a, a, m   Blumenkohl - Käse Medaillons   mit Kräutersoße   und Salzkartoffeln   az, e   und Obst der Saison   Asfalzerseit   Az, e   Az, e		Zimt und Zucker	e,a,2,7	mit Kassler	50
Braumeistergulasch   Braumeistergulasch   a, c, 10   Käsespätzle   mit Röstzwiebeln   aal, az, e, m   Eisbergsalat mit Kräuterdressing     Weißkrautsalat   4,m   Obst der Saison   Fruchtjoghurt m   548 kcall 118 kH   9 BE     Hackbraten   a, m   Hausgemachte Kartoffelpuffer   mit Champigon - Rahmsoße   a, m   mit Lauchgemüse   und Apfelmus   eisterseilenkartoffeln   pruchtjoghurt   mit Petersiliensoße   a, m, d   mit Hackfleisch   und Salzkartoffeln   10   Gurkensalat   m   Götterspeise mit Vanillesoße   a, m, d   mit Hackfleisch   und Salzkartoffeln   az, e   Götterspeise mit Vanillesoße   a, m, d   mit Rahmkohlrabi   a, a, m   Blumenkohl - Käse Medaillons   mit Kräutersoße   und Salzkartoffeln   az, e   und Obst der Saison   Asfalzerseit   Az, e   Az, e	6,7,8,13	und heißen Kirschen		und Kartoffeln	Ιŧ
Braumeistergulasch mit Semmelkloßscheiben  Braumeistergulasch  Braumeistergulasch mit Rästzwiebeln  Eisbergsalat mit Kräuterdressing Obst der Saison Fruchtjoghurt  Fruchtjoghurt m  548 kcall 111 KH 9 BE  Hausgemachte Kartoffelpuffer mit Lauchgemüse und Apfelmus  Braumeistergulasch mit Hausgemachte Kartoffelpuffer mit Lauchgemüse und Apfelmus  Begedünstetes Seelachschfilet f. a. e mit Petersiliensoße und Salzkartoffeln Gurkensalat  Braumeistergulasch mit Räsenderlien  Blumenkoll - Käse Mall 178 KH 1 BE  Blumenkoll - Käse Mall 188 KH 1 S BE  Blumenkoll - Käse Mallions mit Kräutersoße und Salzkartoffeln Blumenkoll - Käse Mallions mit Kräutersoße und Schupfnudeln und Obst der Saison  Apfelmus  Amfelmus  Amfelmus			5,6,7,8,13	Pfirsichkompott	٦ō
Braumeistergulasch mit Semmelkloßscheiben ### ################################				•	~
Meißkrautsalat   A,m   District   Seak call   13 KH   4 BE   Seak call   131 KH   9 BE		548kcal 836 KH 7 BE		592 kcal 362 KH 5 BE	
Weißkrautsalat  Weißkrautsalat  Weißkrautsalat  Weißkrautsalat  Weißkrautsalat  S58 kcall 143 KH 14 BE  Hackbraten  Mit Champigon - Rahmsoße  Und Petersilienkartoffeln  Fruchtjoghurt  S50 kcall 166 KH 15 BE  G54 kcall 70 KH 16 BE  Bedünstetes Seelachschfilet  Mit Petersiliensoße  Und Salzkartoffeln  Gurkensalat  Götterspeise mit Vanillesoße  Und Salzkartoffeln  Gürkenselat  Blumenkohl - Käse Medaillons  mit Rahmkohlrabi  Und Salzkartoffeln  Götterspeise mit Vanillesoße  Und Schupfnudeln  Und Obst der Saison  Hausgemachte Kartoffelpuffer  Mit Lauchgemüse  Lauch - Käse Suppe   "»  Mit Hackfleisch  Mit Hackfleisch  Götterspeise mit Vanillesoße  Und Schupfnudeln  Und Obst der Saison  Wit Lauchgemüse  Blumenkohl - Käse Medaillons  mit Kräutersoße  Und Schupfnudeln  Und Obst der Saison  Wit Läberberfleisch  Abskrall 155 KH 15 BE  Herzhafte Gemüsesuppe  "»  7, 10, c  Kaiserschmarrn mit	,5	Käsespätzle	a,c,10	Braumeistergulasch	
Sost   Kall   148 KH   148 E	a1,m	mit Röstzwiebeln	a,a1,a2,e,m	mit Semmelkloßscheiben	<b>50</b>
Sost   Kall   148 KH   148 E		Eisbergsalat mit Kräuterdressing			ısta
Fruchtjoghurt m   568 kcal   148 KH   14 BE		Obst der Saison	4,m	Weißkrautsalat	)ier
Hackbraten mit Champigon - Rahmsoße und Petersilienkartoffeln Fruchtjoghurt    S60 kcal   166 KH   5 BE		Fruchtjoghurt m			_
mit Champigon - Rahmsoße und Petersilienkartoffeln Fruchtjoghurt    S60 kcal   66 KH   5 BE					
Und Petersilienkartoffeln Fruchtjoghurt    S60 kcal   66 KH   5 BE	m		2, 16, m		
gedünstetes Seelachschfilet mit Petersiliensoße und Salzkartoffeln Gurkensalat  gebratene Hähnchenbrust mit Rahmkohlrabi und Salzkartoffeln Götterspeise mit Vanillesoße  und Salzkartoffeln  gebratene Hähnchenbrust mit Rahmkohlrabi und Salzkartoffeln Götterspeise mit Vanillesoße  und Salzkartoffeln  a,a1,m mit Kräutersoße und Schupfnudeln Götterspeise mit Vanillesoße  a,m,6  und Obst der Saison  Apfolmuss	a1		a, m	mit Champigon - Rahmsoße	Ę,
gedünstetes Seelachschfilet mit Petersiliensoße und Salzkartoffeln Gurkensalat  gebratene Hähnchenbrust mit Rahmkohlrabi und Salzkartoffeln Götterspeise mit Vanillesoße  und Salzkartoffeln  gebratene Hähnchenbrust mit Rahmkohlrabi und Salzkartoffeln Götterspeise mit Vanillesoße  und Salzkartoffeln  a,a1,m mit Kräutersoße und Schupfnudeln Götterspeise mit Vanillesoße  a,m,6  und Obst der Saison  Apfolmuss	6,7,8,13	und Apfelmus	10	und Petersilienkartoffeln	Š
gedünstetes Seelachschfilet mit Petersiliensoße und Salzkartoffeln Gurkensalat  gebratene Hähnchenbrust mit Rahmkohlrabi und Salzkartoffeln Götterspeise mit Vanillesoße  und Salzkartoffeln  gebratene Hähnchenbrust mit Rahmkohlrabi und Salzkartoffeln Götterspeise mit Vanillesoße  und Salzkartoffeln  a,a1,m mit Kräutersoße und Schupfnudeln Götterspeise mit Vanillesoße  a,m,6  und Obst der Saison  Apfolmuss				Fruchtjoghurt	Ş
gedünstetes Seelachschfilet mit Petersiliensoße und Salzkartoffeln Gurkensalat  gebratene Hähnchenbrust mit Rahmkohlrabi und Salzkartoffeln Götterspeise mit Vanillesoße  und Salzkartoffeln a.c., m Blumenkohl - Käse Medaillons mit Kräutersoße und Schupfnudeln Götterspeise mit Vanillesoße  a,e  und Obst der Saison  455 kcall 155 KH 15 BE  Herzhafte Gemüsesuppe a,m 7, 10, c  Kaiserschmarrn mit  Apfolmuse					_
mit Petersiliensoße und Salzkartoffeln Gurkensalat    1000					
gebratene Hähnchenbrust a.c., m  gebratene Hähnchenbrust a.a.c., m  mit Rahmkohlrabi a.a.i.m  und Salzkartoffeln a.e  Götterspeise mit Vanillesoße a., m, 6  Herzhafte Gemüsesuppe a, m  7, 10, c  Kaiserschmarrn mit  Anfolguse					ь.
gebratene Hähnchenbrust a.c., m  gebratene Hähnchenbrust a.a.c., m  mit Rahmkohlrabi a.a.i.m  und Salzkartoffeln a.e  Götterspeise mit Vanillesoße a., m, 6  Herzhafte Gemüsesuppe a, m  7, 10, c  Kaiserschmarrn mit  Anfolguse		mit Hackfleisch			sta
gebratene Hähnchenbrust a.c., m  gebratene Hähnchenbrust a.a.c., m  mit Rahmkohlrabi a.a.i.m  und Salzkartoffeln a.e  Götterspeise mit Vanillesoße a., m, 6  Herzhafte Gemüsesuppe a, m  7, 10, c  Kaiserschmarrn mit  Anfolguse					ner
gebratene Hähnchenbrust a.c., m  gebratene Hähnchenbrust a.a.c., m  mit Rahmkohlrabi a.a.i.m  und Salzkartoffeln a.e  Götterspeise mit Vanillesoße a., m, 6  Herzhafte Gemüsesuppe a, m  7, 10, c  Kaiserschmarrn mit  Anfolguse	, m, 6	Gotterspeise mit Vanillesoße	m	Gurkensalat	o
gebratene Hähnchenbrust a.c., m mit Rahmkohlrabi a.a., m mit Rahmkohlrabi a.a., m mit Kräutersoße und Salzkartoffeln a.e Götterspeise mit Vanillesoße a.m, 6 und Obst der Saison  455 kcall 155 KH 15 BE Herzhafte Gemüsesuppe a, m 7, 10, c Kaiserschmarrn mit mit Hähach onflosioch		COO bool FO MILLE DE		1000 kgal 1106 KI I I 0 BE	
mit Rahmkohlrabi und Salzkartoffeln a,e und Schupfnudeln und Obst der Saison  455 kcall 155 KH 15 BE  Herzhafte Gemüsesuppe a,m 7, 10, c Kaiserschmarrn mit Apfolmuse	2,16,a,b,c,d,m		a.c.m		
und Salzkartoffeln Götterspeise mit Vanillesoße  455 kcall 55 KH 15 BE  Herzhafte Gemüsesuppe a,m 7, 10,c  Kaiserschmarrn mit Apfolmus	_,,_,_,_,				
455 kcal   55 KH   5 BE  Herzhafte Gemüsesuppe a,m 7, 10, c Kaiserschmarrn mit a	c,d	¬			g
455 kcal   55 KH   5 BE  Herzhafte Gemüsesuppe a,m 7, 10, c Kaiserschmarrn mit a	c,u	<del></del> -			reit
Herzhafte Gemüsesuppe a,m 7,10,c Kaiserschmarrn mit		una obst del salson	0, 11, 0	dotterspeise mit varimesoise	ш
mit Hähnshanfleisch		521 kcal   91 KH   8 BE		455 kcal I 55 KH I 5 BE	
mit Hähnshanfleisch	,m ,e	Kaiserschmarrn mit	7, 10, c	Herzhafte Gemüsesuppe a,m	
Brötchen a,a1,a2,m 10, ,a Vanillepudding m,4,5 m	6,7,8,13	Apfelmus	2,7	mit Hähnchenfleisch	ρū
Vanillepudding m,4,5			10, ,a	Brötchen a,a1,a2,m	sta
S I		_	m	Vanillepudding m,4,5	am
				· -	S
439 kcal   28 KH   2 BE 628 kcal   52 KH   4 BE				439 kcal   28 KH   2 BE	
Burgunderbraten in Rotweinsoße 1,2,6,a,e a,a1,c Gemüsefrikadelle	a1,c,m	Gemüsefrikadelle	a,a1,c	Burgunderbraten in Rotweinsoße 1,2,6,a,e	
mit gebutterten Pariser Karotten m m mit Basilikumsoße	m	mit Basilikumsoße	m	mit gebutterten Pariser Karotten m	ത
mit Thüringer Klößen a,h,2,10 a,m und gebutterten Gnoccis a,m,10,e	10 ,a	und gebutterten Gnoccis a,m,10,e	a, m	mit Thüringer Klößen a,h,2,10	nta
mit Thüringer Klößen a,h,2,10 a,m und gebutterten Gnoccis a,m,10,e Früchtetraum m Früchtetraum		Früchtetraum	m	Früchtetraum m	Son
512 kcal   62 KH   5 BE 499 kcal   65 KH   5 BE		499 kcal I 65 KH I 5 BE		512 kcal   62 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  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 Schwefeld Soja/-erzeugnisse, I Lupine/-erzeugnisse, m Milch/-erzeugnisse, Laktose					