



Menüplan 5

Woche 21.04. - 27.04.2025

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"/>	Lammbraten a,m,b,c,d,5 mit Thymian - Knoblauchsoße a,a1,a2,1 Butterbohnen und Thüringer Klöße a,a1,a2,1 m Moussu au Chocolat 418 kcal 38 KH 3 BE	<input type="checkbox"/>	Rinderroulade in Sahnensoße m,5,b m,5,b mit Apfelrotkohl und Thüringer Klöße 1,2,5 Moussu au Chocolat 553 kcal 99 KH 8 BE
Dienstag	<input type="checkbox"/>	Herzhafte Gulaschsuppe a,m,b,c,d,5 a,m,b,c,d,5 mit Brot a,a1,a2,1 a,a1,a2,1 Fruchtjoghurt m 1,2,5,6 563 kcal 43 KH 4 BE	<input type="checkbox"/>	Grießbrei m,5,b a,m,5 mit Zucker und Zimt h,m Apfelmus 1,2,5 m,5 Obst der Saison 386 kcal 61 KH 5 BE
Mittwoch	<input type="checkbox"/>	Marinierter Hering mit Pellkartoffeln m,f Gebäckstück a,m,e,1,2,5 Obst der Saison 560 kcal 66 KH 5 BE	<input type="checkbox"/>	Kräuterquark mit Pellkartoffeln und Ananaskompott m 1,2,5 Gebäckstück a,m,e,1,2,5 637 kcal 109 KH 9 BE
Donnerstag	<input type="checkbox"/>	gekochtes Rindfleisch mit Meerrettichsoße und Hefeklöße i,j a,m,c a,m,e Fruchtjoghurt m kcal kcal KH KH BE BE	<input type="checkbox"/>	Hirtenrolle mit Frischkäse gefüllt a,e,d Paprikasahnesoße a,m Gemüsereis Obst der Saison 609 kcal 58 KH 5 BE
Freitag	<input type="checkbox"/>	Pikanter Wurstgulasch mit Makkaroni a,m,1,2,5,d a,e Pflaumenkompott 1,2,5 455 kcal 55 KH 5 BE	<input type="checkbox"/>	gekochte Eier mit Senfsoße und Salzkartoffeln e a,e 1,2,5 Gurkensalat 1,5 521 kcal 91 KH 8 BE
Samstag	<input type="checkbox"/>	Hausgemachte Soljanka mit Brot a,m a,m,a1,a2 Fruchtquark m,4,5 439 kcal 28 KH 2 BE	<input type="checkbox"/>	gefüllte Eierkuchen mit Vanillesoße a,m,e,1,5 m,3,5 Obst der Saison 628 kcal 52 KH 4 BE
Sonntag	<input type="checkbox"/>	Rindersahnegulasch mit Böhmisches Knödel a,m,c,d a,e,h Wachsbohnsensalat 1,2,5 Grießdessert m 512 kcal 62 KH 5 BE	<input type="checkbox"/>	Sellerie - Knusper Schnitzel mit gebuttertem Kaisergemüse, Kräutersoße und Salzkartoffeln a,m,e,5,b a,m Grießdessert m 632kcal 63 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 Nitrin, Nitrat, Nitritpökelsalz

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: _____