

Name, Vorname: \_

## Menüplan 2

Woche 27.10. - 02.11.25

## DRK Kreisverband Meiningen e.V.

Neu-Ulmer-Str 5, 98617 Meiningen

Telefon: 03693-449526

	Bitte wäl Menü:	<sup>hlen Sie Ihr</sup> Menü 1 Vollkost		Bitte wählen Sie Ihr Menü: Menü 2 Leichte Vollkost	
		Linseneintopf	1,2,c	Milchreis	m
Montag		mit Wiener Würstchen	1,2,12,16,d	mit Zucker und Zimt	
		Brot	a1,a2,a	Fruchtmus	2,4
				_	
		Heidelbeerfruchtquark	4,m		
		418 kcal I 38 KH I 3 BE		553 kcal I 99 KH I 8 BE	
Dienstag		Gefüllte Paprikaschote 1, a, m	a,d	Bunter Gemüseauflauf	a,a1,m
		mit Tomatensoße 6,1,2,3,a,b		mit Käse überbacken	m
		und Reis		Feldsalat mit	
		Fruchtjoghurt m	4,m	Zitronen - Kräuter Dressing	m
				, and the second	
		563 kcal   43 KH   4 BE		386 kcal   61 KH   5 BE	
Mittwoch		Thüringer Bratwurst	1,2,3,12,16,c,d	Bolognese Soße 1,1a,2,10,12,a,e,h,m	
		mit Sauerkraut	a,2,i,j	mit Hackfleisch a,c,d,e,m	
		und Kartoffelpüreè	2,h,m	und Spiralnudeln a,m,2	
		Schokoladenpudding mit Vanillesoße	2,4	Karottensalat 5	
		560 kcal I 66 KH I 5 BE		637 kcal I 109 KH I 9 BE	
Donnerstag		Seelachsknusperfilet	a , f,m	Rahmspinat	a,m,d
	_	mit Remoulade	a,a1,e,d,2,4,5	mit Rührei	2,h,m
	Ш	und Pellkartoffeln	m	und Kartoffeln	m
		Blattsalat mit Joghurt - Dressing	m	Obst der Saison	
		1000 kcal l 106 KH l 9 BE		609 kcal I 58 KH I 5 BE	
Freitag		Hackfleischklösschen	a,e,c,d,m	Pellkartoffeln	
		mit Rotkohlgemüse	c,d,2,5,6,7,13	mit Kräuterquark	m
	Ш	und Petersilienkartoffeln		Obst der Saison	
		Obst der Saison		Kleingebäck	
		AFE back FF KILLE DE		534 hard 104 WILLIA DE	
		455 kcal I 55 KH I 5 BE <b>Hühnerfleischsuppe</b>	1,2	521 kcall 91 KH I 8 BE  Eierragout mit	a,m
Samstag		mit Reis und Buntem Gemüse	a,a1,e	buntem Gemüse	u, III
	П	Mischbrotscheibe		und Petersilienkartoffeln	
	ш		a,a1,a2	Pfirsichkompott	
Sa		Pirsichkompott	5,6,7,8,13	Phisicikompott	5,6,7,8,13
		439 kcal I 28 KH I 2 BE		628 kcal   52 KH   4 BE	
Sonntag		Rinderbraten mit Burgundersoße	m,c	Hähnchenschnitzel	a,a1,m
		gebuttertem Karottenstiften	m	mit Erbsengemüse	a,a1,m
	П	und Heichelheimer Klößen	a,a1,h,2,10	und Salzkartoffeln	,
	ш	Nougat Pudding	b,b1,m	Nougat Pudding	b,b1,m
Š		reagat radamg	-,,	itougut i uuunig	-//
		512 kcal   62 KH   5 BE		499 kcal I 65 KH I 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					