

Speiseplan für die Woche vom **Musterspeiseplan**

	Menü 1	Allergene	kcal	Zusatz- stoffe	Menü 2	Allergene	kcal	Zusatz- stoffe
MO	Beefsteak vom Schwein mit Letschosoße dazu Kartoffelpüree	17,23,24 26 21	430	2,3	Saure Kartoffelstücke mit Majoran dazu Suppenfleisch mit einer Scheibe Roggenmischbrot	26 23,24 15a	250	2
	Vanillepudding	21	120		Vanillepudding	21	120	
DI	Wernesgrüner Bierfleisch mit Leipziger Allerlei dazu Kartoffeln	23,24 21 26	475	2,8	Vorsuppe			4
	Apfelmus	26	110	2	"Hausgemachte" Bambes	26	435	8
MI	Jägerschnitzel mit Tomatensoße mit Nudeln dazu ein kleiner Blattsalat	23,24 15a,17	605 25		Apfelmus	26	110	2
	Rote Grütze mit Vanillesoße	21	210	3	gefüllte Paprikaschote mit Hackfleisch auf Bratensoße dazu Kartoffelpüree	23,24 23,24 21	505	
DO	Rostbrätel vom Schwein mit Zwiebelsoße dazu Bratkartoffeln	23,24 26	590	4	Rote Grütze mit Vanillesoße	21	210	3
	Joghurtdessert	21	110		bunter Gemüseteller mit Sauce Hollandaise dazu Kartoffeltaschen	21 21	615	4
FR	Marinierter Hering " Hausfrauen Art" dazu Butterkartoffeln	18 21 26	485	8	Joghurtdessert	32	110	
	Obst			10	Hähnchenkeule mit Bratensoße an Erbsengemüse dazu Salzkartoffeln	21 26	400	8
SA	Vogtländische Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen	26 23,24	535	8	Obst			10
	Pflaumenkompott		120		Milchreis mit Zucker & Zimt	21	385	
SO	Vogtländischer Sauerbraten mit Rotkraut dazu Klöße	23,24 26 26	515	8	Pflaumenkompott		120	
	Eisdessert	21			Vogtländischer Sauerbraten mit Möhrengemüse dazu Kartoffelpüree	23,24 21 21	560	
					Eisdessert	21		

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

Zur Erklärung der enthaltenen Allergene siehe bitte „Legende Allergene“

1) Farbstoff; 2) Konservierungsstoff; 3) Süßungsmittel; 4) Geschmacksverstärker; 5) Antioxidationsmittel; 6) Phosphat;
7) Phenylalaninquelle; 8) geschwefelt; 9) geschwärzt; 10) gewachst

Änderungen unter Vorbehalt

