

Speiseplan für Kalenderwoche 8

Vom 18.02.2019 bis 22.02.2019

Montag, Menu 1

Schwedischer Heringssalat (15,19,22) mit süßen Röstkartoffeln

Kalorien: 770

Preis: 4,30 €

Montag, Menu 2 vegetarisch

Cannelloni Ricotta (13,15) mit Tomaten-Basilikum-Sauce und Reibekäse

Kalorien: 620

Preis: 4,10 €

Montag, Menu 3

AUS DEM WOK ! Buntes
Wokgemüse (18,21,23) mit marinierter
Putenbrust und Chilireis

Kalorien: 680

Preis: 5,50 €

Speiseplan für Kalenderwoche 8

Vom 18.02.2019 bis 22.02.2019

Dienstag, Menu 1

Storelli Nudeln (13) mit Spinat-Schinken-Sauce (13,19)

Kalorien: 740

Preis: 4,30 €

Dienstag, Menu 2 vegetarisch

Grünkohl-Hanf-Burger (13,15) mit Salatbeilage und Currydip (19)

Kalorien: 590

Preis: 4,10 €

Dienstag, Menu 3

Kabeljaufilet mit Wirsing-Gemüse (19) und Schwenk-Kartoffeln

Kalorien: 760

Preis: 5,50 €

Speiseplan für Kalenderwoche 8

Vom 18.02.2019 bis 22.02.2019

Mittwoch, Menu 1

Nürnberger Rostbrat-Würstchen (13,15)
mit Sauerkraut und Kartoffel-Pürée (19)

Kalorien: 770

Preis: 4,30 €

Mittwoch, Menu 2 vegetarisch

AUS DEM WOK !

Thailändisches Wokgemüse (18,21,23)
mit Basmatireis

Kalorien: 550

Preis: 4,10 €

Mittwoch, Menu 3

Schweinelendchen mediterrane Art (K) mit
grünen Bandnudeln (13)

Kalorien: 760

Preis: 5,90 €

Speiseplan für Kalenderwoche 8

Vom 18.02.2019 bis 22.02.2019

Donnerstag, Menu 1

Schweineschnitzel (13,15) mit Balkan-Gemüse-Sauce und Kräuterreis

Kalorien: 760

Preis: 4,30 €

Donnerstag, Menu 2 vegetarisch

Senfeier (13,15,22) mit Schnittlauch-Kartoffeln und Möhrensalat

Kalorien: 600

Preis: 4,10 €

Donnerstag, Menu 3

Hirschgulasch (A) mit gebratenen Spätzle (13,15) und Preiselbeer-Birne

Kalorien: 750

Preis: 6,00 €

Speiseplan für Kalenderwoche 8

Vom 18.02.2019 bis 22.02.2019

Freitag, Menu 1

Chili con Carne (K) mit Kidneybohnen und Baguette (13)

Kalorien: 720

Preis: 4,30 €

Freitag, Menu 2 vegetarisch

American Pancake´s (13,15) mit warmer Beerensauce

Kalorien: 630

Preis: 3,80 €

Zeichenerklärungen

Enthält:

K=Knoblauch | A=Alkohol in geringen Mengen

Zutaten, die zu häufigsten Auslösern von Lebensmittelallergien gehören (Kennzeichnung nach EU- Richtlinie 2003/89/EG):

13 = Gluten, 14 = enthalten Krebstiere, 15 = enthalten Ei, 16 = enthalten Fisch, 17 = enthalten Erdnuss, 18 = enthalten Soja, 19 = enthalten Milch einschl. Laktose, 20 = enthalten Schalenfrüchte, 21 = enthalten Sellerie, 22 = enthalten Senf, 23 = enthalten Sesam, 24 = enthalten Sulfite

Zugelassene Stoffe nach der Zusatzverordnung vom 29-01-1998:

1 = Farbstoffe, 2 = mit Konservierungsstoffe, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = mit Süßungsmittel, 7 = mit Phosphat

