

Musterspeiseplan

	Menü 1	Allergene	kcal	Zusatz- stoffe	Menü 2	Allergene	kcal	Zusatz- stoffe
MO	Gräupcheneintopf mit Kassler und Wurzelgemüse dazu Landbrot	24, 21 21	532		Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen dazu Landbrot	15 15	420	
	Quarkspeise	17, 21, 22	3, 5	5	Quarkspeise	17, 21, 22	3, 5	5
DI	Thüringer Bratwurst mit Kohlrabi-Petersiliengemüse und Kartoffelpüree	15, 20, 21 23, 24, 19 26	345		Hausgemachte Kartoffelpuffer mit Apfelmus und Zucker	17, 21, 22 17, 21	510	1,2,3,4,5
	Fruchtjoghurt		95		Fruchtjoghurt	17, 21, 22		
MI	Bewohnerwunschesen aus der K&S SR Rudolstadt Schaschlikpfanne mit Knödelscheiben und Salat	21 26 15	410	411	Bewohnerwunschesen aus der K&S SR Rudolstadt Schwenkgemüse mit kleinen Kartoffeln Buttersauce	21, 22 23, 24 15	455	1,2,3,4,5
	Vanillepudding mit Fruchtpüree				Vanillepudding mit Fruchtpüree	21, 22	190	1, 2, 3
DO	Hähnchen - Cordon bleu mit Mischgemüse und Dampfkartoffeln	21, 22 23, 24 15	455	1,2,3,4,5	Blumen-Broccoli-Auflauf mit Schinkenstreifen und Sahnesauce dazu Tomatensalat	21 15 22	470	2
	Banane				Banane			
FR	Brathering mit Röstkartoffeln und Salatbeilage	21, 22 15	490		Wellfleisch mit Sauerkraut und Kräuterkartoffeln	15, 20, 21 22	445 120	
	Pflaumenkompott	21	100	1, 7	Pflaumenkompott	23 21	100	5 1, 7
SA	Wirsingentopf mit Schweinefleisch und Kartoffeln dazu Bauernbrot	21, 22 23, 24 15	455	1,2,3,4,5	Kaiserschmarrn mit Kirschkompott und Vanillesauce	17, 21, 22 17, 21	510	1,2,3,4,5
	Obststück	21, 22	190	1, 2, 3	Obststück	21	85	1
SO	Thüringer Sauerbraten mit Apfelrotkohl und Klößen	17	525		Geschmorte Rinderroulade mit Apfelrotkohl und Klößen	15 21	665	
	Eis	17, 21, 22			Eis	17, 21, 22		

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

