

Tag	Menü 1	kcal	Preis	Menü 2	kcal	Preis
Montag 09.04.18	Pellkartoffeln mit Quark (l), Leberwurst (S,R,25,2,3) und Butter (l)	520	4,80 €	Milchreis(l) mit Sauerkirschen und Zimt und Zucker	380	4,40 €
	Kirschkompott	94		Kirschkompott	94	
kcal gesamt		614			474	
Dienstag 10.04.18	Zwiebelhähnchen(G,w1,S,2,3) mit Rotkohl((25,S,2,3) und Salzkartoffeln	480	4,80 €	Möhreneintopf (w1,d) mit Rindfleisch	375	4,40 €
	Apfelmus mit Sahnehaube (3,l)	118		Apfelmus mit Sahnehaube (3,l)	118	
kcal gesamt		598			493	
Mittwoch 11.04.18	Schnitzel(S,w1) mit Letscho(w1,l) und Butterkartoffeln	515	4,80 €	Dampfnudeln (Buchteln) (w1) mit Vanillesoße (l)	430	4,40 €
	Mandarinenkompott	79		Mandarinenkompott	79	
kcal gesamt		594			509	
Donnerstag 12.04.18	Kräftiges Senffleisch (p) vom Schwein dazu Bauernspätzle (w1,e)	520	4,80 €	Schmorkraut mit Zwiebelmauke (l)	360	4,40 €
	Beerenquark (l)	85		Beerenquark (l)	85	
kcal gesamt		605			445	
Freitag 13.04.18	Buntbarsch (F) gebraten mit Zitronensoße (w1,l), Leipziger Allerlei und Butterkartoffeln	480	4,80 €	Semmelklöße(d.w1.e,l) mit Waldpilzsoße(w1,l)	500	4,40 €
	Gurkensalat	95		Gurkensalat	95	
kcal gesamt		575			595	
Samstag 14.04.18	Makkaroni (w1) mit Bolognese (d) dazu Reibekäse (l)	450	4,80 €	Tomatenrührei mit Möhrengemüse und Kartoffelpüree	425	4,40 €
	Orangenquarkspeise	85		Orangenquarkspeise	85	
kcal gesamt		535			510	
Sonntag 15.04.18	Schweinebraten mit Sauerkraut und Böhmisches Knödel)	550	5,90 €	Blumenkohl mit Soße Hollondaise(e,l) und Kartoffeln	490	4,80 €
	Obstsalat	98		Obstsalat	98	
kcal gesamt		648			588	

Zusatzstoffe:

1=mit Farbstoffe, 2=mit Konservierungsstoffe, 3=mit Antioxidationsmittel, 4=mit Geschmacksverstärker, 5= mit Süßungsmittel, 6=enthält eine Phenylalaninquelle, 7=mit Phosphat, 8= gewachst, 9=geschwärzt, 10=geschwefelt, 25=mit einer Zuckerart/Süßungsmittel, 26=kann bei übermäßigen Verzehr abführen wirken, 27=unter Schutzatmosphäre verpackt, 36=gentechnisch verändert

42=kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen

Allergene

b=enth. Lupinen, c=enthält Sesam, d=enthält Sellerie, e=enth. Ei, f=enth.Fisch, h=enth. Soja, k=enth.Krebstiere, j=enth. Milch einschl. Laktose, m=enth. Weichtiere, n1=enth. Mandeln, n2=enth. Haselnüsse
n3=enth. Walnüsse, n4=enth.Cashew-Kerne, n5=enth. Pecanüsse, n6 enth. Paranüsse, p7=enth. Pistazien, n8=enth. Macadamiannüsse, n9=enth. Queensandnüsse, p= enth. Senf, v=enth.l. Erdnüsse, x=enth. Schwefeldioxid/Sulfite
w1=enth.Weizen, w2=enth. Roggen, w3=enth. Gerste, w4=enth. Hafer, w5=enth. Dinkel, w6=enth. Kamut, w7=enth. Hybridstämme
S=Schweinefleisch, R= Rindfleisch, G= Geflügel

Tag	Menü 1	kcal	Preis	Menü 2	kcal	Preis
Montag 16.04.18	Spirelli (w1) mit Wurst (2,3,7,S) und Tomatensoße (w1)	530	4,80 €	Broccolieauflauf (w1,l,e)	430	4,40 €
	Mandarinenkompott	78		Mandarinenkompott	78	
kcal gesamt		608			508	
Dienstag 17.04.18	Bratwurst mit Sauerkraut und Kartoffelmus	510	4,80 €	Grießklösschensuppe (d,w1,e)	130	4,40 €
	Ananaskompott mit Sahnehaube	87		Kaiserschmarrn (w1,e,l) mit Apfelmus (3)	530	
kcal gesamt		597			747	
Mittwoch 18.04.18	Paniertes Schweineschnitzel (w1,e) mit Erbsengemüse(l) und Kartoffeln	540	4,80 €	Kasslerpfanne(S,2,3) mit Schupfnudeln(w1,e)	480	4,40 €
	Vanillequark(l)	65		Vanillequark(l)	65	
kcal gesamt		605			545	
Donnerstag 19.04.18	Oberlausitzer Teichelmauke (gek. Rindfleisch, Brühe, Sauerkraut und Mauke)(S,2,3,d,l)	480	4,80 €	Kessulgulasch mit Schweinefleisch (S,w1,d), Kartoffeln und Gemüse	560	4,40 €
	Frisches Obst	65		Frisches Obst	65	
kcal gesamt		545			625	
Freitag 20.04.18	Heringshäckerle(f,25,2) mit Kartoffeln	590	4,80 €	Rahmspinat (w1,l) mit Rührei (l) dazu Kartoffelbrei (l)	480	4,40 €
	Gurkensalat	65		Gurkensalat	65	
kcal gesamt		655			545	
Samstag 21.04.18	Fischstäbchen (w1) mit Kartoffelbrei (l) dazu Buttermöhren (l)	530	4,80 €	Porreeeintopf mit Rindfleisch (w1,d)	380	4,40 €
	Lacce-Macciato-Pudding (l)	105		Lacce-Macciato-Pudding (l)	105	
kcal gesamt		635			485	
Sonntag 22.04.18	Schweinsroulade mit Buttergemüse und Salzkartoffeln	510	5,90 €	Grießbrei(w1.l) mit Butter, Zimt und Zucker	420	4,80 €
	Apfelmus (3)	85		Apfelmus	65	
kcal gesamt		595			485	

Zusatzstoffe:

1=mit Farbstoffe, 2=mit Konservierungsstoffe, 3=mit Antioxidationsmittel, 4=mit Geschmacksverstärker, 5= mit Süßungsmittel, 6=enthält eine Phenylalaninquelle, 7=mit Phosphat, 8= gewachst, 9=geschwärzt, 10=geschwefelt, 25=mit einer Zuckerart/Süßungsmittel,26=kann bei übermäßigen Verzehr abführen wirken, 27=unter Schutzatmosphäre verpackt, 36=gentechnisch verändert

Allergene

42=kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen
b=enth. Lupinen, c=enthält Sesam, d=enthält Sellerie, e=enth. Ei, f=enth.Fisch, h=enth. Soja, k=enth.Krebstiere, j=enth. Milch einsch. Laktose, m=enth. Weichtiere, n1=enth. Mandeln, n2=enth. Haselnüsse
n3=enth. Walnüsse, n4=enth.Cashew-Kerne, n5=enth. Pecanüsse, n6 enth. Paranüsse, p7=enth. Pistazien, n8=enth. Macadamiannüsse, n9=enth. Queensandnüsse, p= enth. Senf, v=enth.l. Erdnüsse, x=enth. Schwefeldioxid/Sulfite
w1=enth.Weizen, w2=enth. Roggen, w3=enth. Gerste, w4=enth. Hafer, w5=enth. Dinkel, w6=enth. Kamut, w7=enth. Hybridstämme
S=Schweinefleisch, R= Rindfleisch, G= Geflügel