



# Menüplan 2

Woche 29.11.- 05.12.2021

DRK Kreisverband Meiningen e.V.

Neu-Ulmer-Str 5, 98617 Meiningen

Telefon: 03693-449526

	Bitte wählen Sie Ihr Menü:	<b>Menü 1 Vollkost</b>		Bitte wählen Sie Ihr Menü:	<b>Menü 2 Leichte Vollkost</b>	
<b>Montag</b>	<input type="checkbox"/>	<b>Linseneintopf mit Wiener Würstchen Mischbrot Schokoladenquark</b> 418 kcal   38 KH   3 BE	7, 10, c 2, 7 10, a m	<input type="checkbox"/>	<b>Milchreis mit Zucker und Zimt Birnenkompott</b> 553 kcal   99 KH   8 BE	5, m
<b>Dienstag</b>	<input type="checkbox"/>	<b>Bratwurst mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln Obst der Saison</b> 563 kcal   43 KH   4 BE	a, m 10	<input type="checkbox"/>	<b>Gemüsefrikadelle mit Kartoffelecken und Sauerrahm - Dip Obst der Saison</b> 386 kcal   61 KH   5 BE	3, a, c, m a, m 10, m
<b>Mittwoch</b>	<input type="checkbox"/>	<b>Gebratene Hähnchenleber mit Zwiebelsoße und Kartoffelpüree Eisbergsalat mit Joghurtdressing</b> 560 kcal   66 KH   5 BE	a a, 10, m m	<input type="checkbox"/>	<b>Nudel-Gemüseauflauf mit Käse und Paprikasoße Pudding</b> 637 kcal   109 KH   9 BE	a, m a, m 4, m
<b>Donnerstag</b>	<input type="checkbox"/>	<b>Hackfleischklößchen vom Schwein mit Mischgemüse und Salzkartoffeln Fruchtjoghurt</b> 1000 kcal   106 KH   9 BE	a, e, d a, m 10 4, m	<input type="checkbox"/>	<b>Hefeklöße mit Mischobst</b> 609 kcal   58 KH   5 BE	10, a, c, m 5, m
<b>Freitag</b>	<input type="checkbox"/>	<b>Seelachsfilet gebacken, Remoulade und Bratkartoffeln Blattsalat mit Kräuterdressing</b> 455 kcal   55 KH   5 BE	a, e, m 3, 4, 5, e, 2, 7, 10	<input type="checkbox"/>	<b>Pellkartoffeln mit Kräuterquark Fruchtmus</b> 521 kcal   91 KH   8 BE	10 m
<b>Samstag</b>	<input type="checkbox"/>	<b>Gräupcheneintopf mit Schweinefleisch und Gemüse Nuss Nougat Pudding</b> 439 kcal   28 KH   2 BE	10, a, c m 3, m	<input type="checkbox"/>	<b>Rahmgemüse in Soße Hollandaise mit Kartoffelbrei Nuss Nougat Pudding</b> 628 kcal   52 KH   4 BE	a, m 1, 3, 4, 6, m 10, m 3, m
<b>Sonntag</b>	<input type="checkbox"/>	<b>Kaninchenkeule mit Sonntagsklößen und Gurkensalat Rote Grütze mit Sahne</b> 512 kcal   62 KH   5 BE	a, c, l 10 a/a1/m 6, a	<input type="checkbox"/>	<b>Putengulasch mit Nudeln und Gurkensalat Rote Grütze mit Sahne</b> 499 kcal   65 KH   5 BE	1, 3, a, c, h 6, A

**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, l Lupine/-erzeugnisse, m Milch/-erzeugnisse, Laktose

Name, Vorname: \_\_\_\_\_