



Menüplan 2

Woche 22.07. - 28.07.2024

DRK Kreisverband Meiningen e.V.

Neu-Ulmer-Str 5, 98617 Meiningen

Telefon: 03693-449526

	Bitte wählen Sie Ihr Menü:	Menü 1 Vollkost		Bitte wählen Sie Ihr Menü:	Menü 2 Leichte Vollkost	
Montag	<input type="checkbox"/>	Linseneintopf mit Wiener Würstchen Brot Heidelbeerfruchtquark <small>418 kcal 38 KH 3 BE</small>	1,2,c 1,2,12,16,d a1,a2,a 4,m	<input type="checkbox"/>	Milchreis mit Zucker und Zimt Fruchtmus <small>553 kcal 99 KH 8 BE</small>	m 2,4
Dienstag	<input type="checkbox"/>	Kohlroulade mit Rahmsoße und Salzkartoffeln Fruchtjoghurt <small>563 kcal 43 KH 4 BE</small>	a,d 4,m	<input type="checkbox"/>	Bunter Gemüseauflauf mit Käse überbacken Feldsalat mit Zitronen - Kräuter Dressing <small>386 kcal 61 KH 5 BE</small>	a,a1,m m m
Mittwoch	<input type="checkbox"/>	Seelachsknuserfilet mit Remoulade und Pellkartoffeln Blattsalat mit Joghurt - Dressing <small>560 kcal 66 KH 5 BE</small>	a, f,m a,a1,e,d,2,4,5 m m	<input type="checkbox"/>	Leberragout mit Zwiebel - Apfesoße und Kartoffelbrei Blattsalat mit Joghurt - Dressing <small>637 kcal 109 KH 9 BE</small>	a, m, d 2,h,m m
Donnerstag	<input type="checkbox"/>	Thüringer Bratwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree Fruchtmus <small>1000 kcal 106 KH 9 BE</small>	1,2,3,12,16,c,d 2,h,m 2,4	<input type="checkbox"/>	Quarkkeulchen mit Vanillesoße und Apfelmus <small>609 kcal 58 KH 5 BE</small>	1,1a,2,10,12a,e,h,m 5,m 2
Freitag	<input type="checkbox"/>	Hackfleischklößchen mit Leipziger Allerlei und Petersilienkartoffeln Obst der Saison <small>455 kcal 55 KH 5 BE</small>	a,e,c,d,m c,d,2,5,6,7,13	<input type="checkbox"/>	Pellkartoffeln mit Kräuterquark Obst der Saison <small>521 kcal 91 KH 8 BE</small>	m
Samstag	<input type="checkbox"/>	Kohlrabi - Möhreeneintopf mit Fleischklößchen Mischbrotscheibe Mandarinenkompott <small>439 kcal 28 KH 2 BE</small>	1,2 a,a1,a2	<input type="checkbox"/>	Eierragout mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln Pfirsichkompott <small>628 kcal 52 KH 4 BE</small>	a, m
Sonntag	<input type="checkbox"/>	Rinderbraten mit Burgundersoße gebuttertem Karottenstiften und Heichelheimer Klößen Nougat Pudding <small>512 kcal 62 KH 5 BE</small>	m,c m a,a1,h,2,10 b,b1,m	<input type="checkbox"/>	Hähnchenschnitzel mit Erbsengemüse und Salzkartoffeln Nougat Pudding <small>499 kcal 65 KH 5 BE</small>	a,a1,m a,a1,m b,b1,m

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: _____