

Musterspeiseplan

	Menü 1	Allergene	kcal	Zusatz- stoffe	Menü 2	Allergene	kcal	Zusatz- stoffe
MO	vogtländische Makkaroni mit gebratener Jagdwurst mit Ketchup und Reibekäse				2 Senfeier mit Kartoffeln dazu Rote Beete Salat			
	Joghurtcreme				Joghurtcreme			
DI	Vorsuppe Bambes mit Apfelmus				Schweinegulasch mit Bambes dazu Krautsalat			
	Obst				Obst			
MI	Rüherei mit Salzkartoffeln dazu ein Gurkensalat				Linseneintopf mit Kasselerstücken dazu Bauernbrot			
	Mandarinenkompott				Mandarinenkompott			
DO	Bockwurst mit Kartoffelsalat und Senf				Vorsuppe vogtländische Quarkkeulchen mit Zucker und Apfelmus			
	Vanillepudding mit Schlagsahne				Vanillepudding mit Schlagsahne			
FR	Eimariniertes Hering mit Salzkartoffeln				Karpfen blau mit Rotkraut und Salzerdäpfel			
	Rote Grütze mit Vanillesoße				Rote Grütze mit Vanillesoße			
SA	Schwammespalken mit Kartoffelstücken dazu Bauernbrot				Möhreneintopf mit Rindfleisch dazu Bauernbrot			
	Obst				Obst			
SO	Vogtländischer Sauerbraten mit Rotkraut und "Grünen Klößen"				Zunge in Meerrettichsoße mit Buttererbsten und Salzkartoffeln			
	Eisdessert				Eisdessert			

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

