

# Musterspeiseplan

	Menü 1	Allergene	kcal	Zusatz- stoffe	Menü 2	Allergene	kcal	Zusatz- stoffe
MO	Gräupcheneintopf mit Kasseler und Wurzelgemüse dazu Landbrot	21,24	532	4,8	Thüringer Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen dazu Landbrot	15,21	420	4,8
	Rote Grütze mit Sahne	21,22	115	1,2,3	Rote Grütze mit Sahne	21,22	115	1,2,3
DI	Grützwurst mit Schlachtekraut und Salzkartoffeln	15,a-d,23,24	550	4,8	Soljanka mit Sauerrahm dazu Bauernbrot	15,17,21,24	390	4,8
	Apfelkompott mit Vanillesauce	21,22	110	1,2,3	Apfelkompott mit Vanillesauce	21,22	110	1,2,3
MI	Thüringer Rostbratwurst mit Kohlrabi-Petersiliegemüse und Kartoffelpüree	15,19,20,21,23,24	560	4,8	Makkaroni mit Tomatensauce und Jagdwurstwürfeln	15a-d, 23,24	420	4
	Schokoladenpudding	15,19,21,22	115	1,2,3	Schokoladenpudding	15,19,21,22	115	1,2,3
DO	Rahmspinat mit Spiegelei dazu Salzkartoffeln	15,17,21,23	480	8	Erbseintopf mit Kasselerwürfeln dazu Landbrot	15a-d,23,24	390	4,8
	Sauerkirschenkompott		100	1	Sauerkirschenkompott		100	1
FR	Rostbrätel vom Schweinenacken mit Schmorzwiebeln , Bratkartoffeln und Salatgarnitur	15,19,20,21,23, 24,26	485	8	Gebratenes Forellenfilet mit Broccoli,Dillsauce und Butterkartoffeln	18,21,23	560	8
	Grießpudding	21	135	2	Grießpudding	21	135	2
SA	Drei Kartoffelpuffer mit Apfelmus	15a-d	490	8	Möhreneintopf mit Kartoffelwürfeln und Rindfleisch	15,19,21	380	8
	Birnenkompott mit Vanillesauce	21	110	1,2,3	Birnenkompott mit Vanillesauce	21	110	1,2,3
SO	Mutzbraten mit Kaisergemüse und Petersilienkartoffeln	15,21,23,24,26	495	8	Rinderroulade mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen	21,22,23,26	495	8
	Eis	21	190	1,2,3	Eis	21	190	1,2,3

## 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

