

Woche

26

Speiseplan



	Montag, 27.6.	Dienstag, 28.6.	Mittwoch, 29.6.	Donnerstag, 30.6.	Freitag, 1.7.
Silber	Gefüllte Paprikaschote mit Tomatensoße (*1) und Reis, Salat	Paniertes Hähnchenbrustfilet mit Pürée und buntem Rahmgemüse	Ungarisches Kesselgulasch (vom Rind) mit Semmelknödel und Bohnengemüse	Gefüllter Rollbraten (vom Schwein) mit Natursoße, Spätzle und Salat	Gekochtes Rindfleisch, Bouillonkartoffeln und gedünstete Karotten
Gold	Hähnchengeschnetzeltes mit Sahnepürée und Blumenkohl, Gebäck	Szegediner Gulasch (vom Schwein) mit Salzkartoffeln, Joghurt	Schweinerückensteak natur mit Rahmsoße, Teigwaren und Salat, Obst	Seelachsfilet mit Senfsoße, Reis und Erbsen, Apfelmus	Gebackene Hähnchenkeule mit Tomatenspaghetti und Blattsalat, Früchte-Quark
Fit	Eier in Senfsoße mit Kartoffelpürée und Spinat	Nudelauflauf vegetarisch mit Käse, Tomaten und Ei, Salat	Milchreis mit Zimt-Zucker und Apfelmus	Käsespätzle mit Zwiebeln abgeschmälzt, Salat	Kartoffelsuppe mit Gemüsestreifen, Brötchen, Früchte-Quark
Kalt	Scheibe Kassler mit Senf, Ei und Tomate garniert, Nudelsalat, 1 Brötchen	Goll`s große Salatschale mit Putenstreifen und 1 Brötchen	Goll`s große Salatschale mit Käsesalat und 1 Brötchen	Geflügelschnitzel paniert mit Zitrone und Kartoffelsalat, 1 Brötchen	Goll`s große Salatschale mit Salami und Essiggurke, 1 Brötchen
Zusatzstoffe: *1 mit Farbstoff *1a geschwärzt *2 mit Konservierungsstoff *3 mit Süßungsmittel *3a Süß-mittel enthält Phenylalaninquelle *4 mit Natrium-Glutamat *5 mit Antioxidationsmittel *5a geschwefelt *6 mit Phosphat *7 mit Stärke *8 mit Milcheiweiß *9 mit Pflanzeneiweiß *10 mit Eiklar *11 unter Verwendung von Milch/Sahne *12 mit kakaohaltiger Fettglasur *13 mit Koffein *14 mit Chinin					