

Montag, 09.01.2012

1 Grünkohl

wie von Muttern

Portion insgesamt ca.: 600 g, 704 kcal, 2.3 BE

Bremer Pinkel (232 kcal), Grünkohl deftig (207 kcal), Kochmettwurst (189 kcal), Kasseler (77 kcal)

(* S,R,2,3,4,5,8)

Allergene Stoffe: **Gluten, Senf, Sulfite**

2 Milchreis mit Zimt und Zucker

Portion insgesamt ca.: 323 g, 425 kcal, 5.5 BE

weißer polierter Reis (216 kcal), Milch (162 kcal), Zucker (25 kcal), Butter (23 kcal), Speisesalz (0 kcal)

(* V)

Allergene Stoffe: **Lactose**

Dienstag, 10.01.2012

1 Dicke Bohnen mit Speck, Kartoffeln und Sahnesoße

Portion insgesamt ca.: 551 g, 1530 kcal, 6.5 BE

Sahne (378 kcal), Butter (369 kcal), dicke Bohnen (362 kcal), Schinkenspeck (305 kcal), Salzkartoffeln (104 kcal), Weizenmehl (7 kcal), Zwiebeln (6 kcal), Speisesalz (0 kcal)

(* S)

Allergene Stoffe: **Gluten, Lactose**

2 Mayo-Kartoffelsalat mit Würstchen

lecker mit ordentlich Senf

Portion insgesamt ca.: 374 g, 830 kcal, 2.6 BE

Mayonnaise (370 kcal), Wiener Würstchen (230 kcal), Kartoffeln (146 kcal), Tafelsenf (80 kcal)

(* S,R,2,3,4)

Allergene Stoffe: **Eier, Lactose, Sellerie, Senf**

Mittwoch, 11.01.2012

1 Erbseneintopf m. Bockwurst

Portion insgesamt ca.: 620 g, 477 kcal, 2.6 BE

Würstchenscheiben (203 kcal), Gemüseeinlage (201 kcal), geräucherte Speckwürfel (74 kcal)

(* S,R,2,3,8)

Allergene Stoffe: **Sellerie**

2 Paniertes Schweineschnitzel mit Champignons, Sauce, Erbsen, Möhren und Kartoffeln

Portion insgesamt ca.: 525 g, 596 kcal, 5.7 BE

Paniertes Schweineschnitzel (295 kcal), Salzkartoffeln (121 kcal), Champignon Sauce (120 kcal), Erbsen & Möhren (60 kcal)

(* S,3)

Allergene Stoffe: **Gluten, Eier, Lactose**

* Tierarten: F = Fisch, R = Rind, S = Schwein, V = Vegetarisch; Zusatzstoffe: 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 8 = mit Phosphat