

AWO AJS gGmbH
 RV Ilmenau
 TEL: 03677 / 60 81 10
 FAX: 03677 / 60 81 12
 mail: servicezentrum.ilmenau@awo-thueringen.de

Essen auf Rädern

bitte ankreuzen

bitte ankreuzen

bitte ankreuzen

Tag	Menü 1		Menü 2		Dessert
Samstag, 01.02.2020	Bauerneintopf mit Knacker "Sondershausen" <small>2,3,5,G1,La,G,M,S,Sn,Sd</small> Mischbrot <small>G1,G2,G</small>		Pichelsteiner Eintopf <small>2,3,5,S,Sd</small> Mischbrot <small>G1,G2,G</small>		Heidelbeerjoghurt <small>La,M</small>
	526 kcal, 15 g Eiweiß, 22 g Fett, 64 g KH		286 kcal, 17 g Eiweiß, 8 g Fett, 35 g KH		0 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 0 g KH
Sonntag, 02.02.2020	Rinderbraten mit Soße <small>20,G1,G3,G,Sb,S,Sd</small> Speckbohnen <small>2,La,M</small> Thüringer Klöße <small>3,5,G1,G,Sd</small>		Gedünstetes Hähnchenbrustfilet <small>G1,G</small> mit gebundenes Schwarzwurzelgemüse <small>1,G1,G</small> Kartoffelpüree <small>3,La,M,Sd</small>		Vanille-Kirscheis <small>1,La,M</small>
	484 kcal, 23 g Eiweiß, 22 g Fett, 34 g KH		373 kcal, 25 g Eiweiß, 5 g Fett, 54 g KH		72 kcal, 1 g Eiweiß, 3 g Fett, 10 g KH
<small>Zusatzstoffe: (1) mit Farbstoff; (2) mit Konservierungsstoff; (3) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Geschmacksverstärker; (5) geschwefelt; (7) gewachst; (8) mit Phosphat; (9) mit Süßungsmitteln; (9a) mit Zuckerarten und Süßungsmitteln; (9b) mit Süßungsmittel; (94) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel Allergene: (20) unter Verwendung von Alkohol; (G1) Weizen und Weizenerzeugnisse; (G2) Roggen und Roggenerzeugnisse; (G3) Gerste und Gersteerzeugnisse; (La) Laktose; (G) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (Ei) Eier und -erzeugnisse; (Fi) Fisch und -erzeugnisse; (Sb) Soja und -erzeugnisse; (M) Milch und -erzeugnisse einschl. Laktose; (Sf) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (Sf2) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse; (S) Sellerie und -erzeugnisse; (Sn) Senf und -erzeugnisse; (Sd) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO2 angegeben</small>					

Menü 1: 5,60€
Menü 2: 5,60€
Dessert: 0,40€

Name : Unterschrift:

An- und Abmeldungen werden bis 16.00 Uhr des jeweiligen Vortags angenommen.
 Spätere Änderungen können leider nicht berücksichtigt werden!

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!!

Änderungen vorbehalten.

Essen auf Rädern

bitte ankreuzen

bitte ankreuzen

bitte ankreuzen

Tag	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 03.02.2020	Königsberger Klopse in pikanter Kapernsoße <small>20,1,G1,La,G,Ei,M,Sd</small> Salzkartoffeln ^{2,5,Sd} Rote Betesalat ^{3,5,Sd} 489 kcal, 16 g Eiweiß, 22 g Fett, 55 g KH	Blumenkohlcremesuppe ^{G1,La,G,M} Kartoffelpuffer Apfelmus ³ 515 kcal, 10 g Eiweiß, 24 g Fett, 59 g KH	Apfelmus ³ 68 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 14 g KH
	Dienstag, 04.02.2020	Gulasch "Szegediner Art" ^{20,S,Sd} Salzkartoffeln ^{2,5,Sd} 427 kcal, 23 g Eiweiß, 21 g Fett, 35 g KH	Hühnerfrikassee mit Erbsen und Möhren <small>1,3,G1,La,G,M,Sn</small> dazu Reis 344 kcal, 15 g Eiweiß, 9 g Fett, 51 g KH
Mittwoch, 05.02.2020	Grüner Bohneneintopf mit Rindfleisch ^{1,2,3,5,G1,G,Sd} Mischbrot ^{G1,G2,G} 272 kcal, 13 g Eiweiß, 4 g Fett, 41 g KH	Frühlingsgemüseintopf Mischbrot ^{G1,G2,G} 353 kcal, 16 g Eiweiß, 9 g Fett, 50 g KH	Schokoladenpudding ^{La,M} Dessertsoße mit Vanillegeschmack ^{La,M} 129 kcal, 4 g Eiweiß, 2 g Fett, 23 g KH
	Donnerstag, 06.02.2020	Eisbein ^S Sauerkraut mit Speck und Kümmel Salzkartoffeln ^{2,5,Sd} 410 kcal, 34 g Eiweiß, 12 g Fett, 38 g KH	Gabelspaghetti ^{G1,G,Ei} Bolognese ^{G1,G,S} geriebener Hartkäse ^{2,La,Ei,M} Blumenkohlsalat ^{3,5,Sd} 539 kcal, 25 g Eiweiß, 15 g Fett, 72 g KH
Freitag, 07.02.2020	Putensteak mit Rahmchampignon ^{La,M} und Spätzle ^{G1,G,Ei} Möhren - Selleriesalat ^S 658 kcal, 38 g Eiweiß, 25 g Fett, 68 g KH	Matjesfilet "Hausfrauen Art" ^{20,1,2,4,9b,La,Ei,Fi,M,Sn} dazu Salzkartoffeln ^{2,5,Sd} 697 kcal, 19 g Eiweiß, 48 g Fett, 47 g KH	Kokos- Milchreis ^{La,M} Apfelmus ³ 644 kcal, 11 g Eiweiß, 24 g Fett, 93 g KH
	Samstag, 08.02.2020	Wiringsuppe mit Kasseler ^{2,3,5,G1,La,G,M,Sd} Brot 277 kcal, 15 g Eiweiß, 13 g Fett, 23 g KH	Möhreneintopf mit Schweinefleisch ^{2,5,S,Sd} Mischbrot ^{G1,G2,G} 278 kcal, 13 g Eiweiß, 3 g Fett, 46 g KH
Sonntag, 09.02.2020	Rinderroulade Thüringer Art ^{2,3,94,G1,G3,La,G,Sb,M,S,Sn} Apfelrotkohl ^{3,5,Sd} Thüringer Klöße ^{3,5,G1,G,Sd} 494 kcal, 33 g Eiweiß, 20 g Fett, 41 g KH	Schweinekrustenbraten mit Soße ^{20,G1,G3,G,Sb,S,Sd} Buttererbsen ^{La,M} Salzkartoffeln ^{2,5,Sd} 582 kcal, 28 g Eiweiß, 23 g Fett, 52 g KH	Exotischer Obstsalat 71 kcal, 1 g Eiweiß, 0 g Fett, 16 g KH

Zusatzstoffe: (1) mit Farbstoff; (2) mit Konservierungsstoff; (3) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Geschmacksverstärker; (5) geschwefelt; (7) gewachst; (8) mit Phosphat; (9) mit Süßungsmitteln; (9a) mit Zuckerarten und Süßungsmitteln; (9b) mit Süßungsmitteln; (94) mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln Allergene: (20) unter Verwendung von Alkohol; (G1) Weizen und Weizenerzeugnisse; (G2) Roggen und Roggenerzeugnisse; (G3) Gerste und Gersteerzeugnisse; (La) Laktose; (G) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (Ei) Eier und -erzeugnisse; (Fi) Fisch und -erzeugnisse; (Sb) Soja und -erzeugnisse; (M) Milch und -erzeugnisse einschl. Laktose; (Sf) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (Sf2) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse; (S) Sellerie und -erzeugnisse; (Sn) Senf und -erzeugnisse; (Sd) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO2 angegeben

Menü 1: 5,60€
Menü 2: 5,60€
Dessert: 0,40€

Name : Unterschrift:

An- und Abmeldungen werden bis 16.00 Uhr des jeweiligen Vortags angenommen.
 Spätere Änderungen können leider nicht berücksichtigt werden!

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!!

Änderungen vorbehalten.

Essen auf Rädern

bitte ankreuzen

bitte ankreuzen

bitte ankreuzen

Tag	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 10.02.2020	Orig. Thüringer Rostbratwurst ^{3,4,8,9a} braune Soße ^{20,G1,G3,G,Sb,S,Sd} und Sauerkraut mit Speck und Kümmel Petersilienkartoffel ^{2,5,La,M,Sd}	Grießbrei ^{G1,La,G,M} Zucker und Zimt Apfelmus ³	Apfelmus ³
	616 kcal, 22 g Eiweiß, 38 g Fett, 42 g KH	684 kcal, 24 g Eiweiß, 4 g Fett, 134 g KH	45 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 10 g KH
Dienstag, 11.02.2020	Porreegemüse mit Fleischeinlage ^{1,G1,La,G,M} Kartoffelpüree ^{3,La,M,Sd}	Zarter Schweinerahmgulasch mit ^{La,M,S} Spirelli ^{G1,G} Bohnsalat ^{5,Sd}	Fruchtcocktail
	403 kcal, 21 g Eiweiß, 19 g Fett, 35 g KH	549 kcal, 31 g Eiweiß, 11 g Fett, 78 g KH	67 kcal, 1 g Eiweiß, 0 g Fett, 15 g KH
Mittwoch, 12.02.2020	Deftiger Linseneintopf "Ilmenau" ^{2,3,5,S,Sd} Blutwurst ² Mischbrot ^{G1,G2,G}	Tomatensuppe ^{G1,La,G,M} Muschelnudeln ^{G1,G,Ei} Fleischklößchen ^{Ei} 1/2 Brötchen	Pfirsich-Maracujajoghurt ^{La,M}
	564 kcal, 26 g Eiweiß, 22 g Fett, 60 g KH	339 kcal, 9 g Eiweiß, 10 g Fett, 52 g KH	82 kcal, 3 g Eiweiß, 0 g Fett, 17 g KH
Donnerstag, 13.02.2020	Geflügelleber nach "Berliner Art" ³ mit Kartoffelpüree ^{3,La,M,Sd}	Kräuterquark ^{La,M} Petersilienkartoffel ^{2,5,La,M,Sd} Karottensalat	Kiwi
	279 kcal, 19 g Eiweiß, 6 g Fett, 36 g KH	459 kcal, 28 g Eiweiß, 16 g Fett, 50 g KH	31 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 5 g KH
Freitag, 14.02.2020	Backfisch Alaska-Seelachs ^{G1,G,Fi,Sn} mit Kartoffelsalat "Thüringer Art" ^{2,Sn} Zitronen ⁷	Spinat mit Rahm ^{1,G1,La,G,M} Rührei ^{La,Ei,M,S} Salzkartoffeln ^{2,5,Sd}	Götterspeise "Tropic" Dessertsoße mit Vanillegeschmack ^{La,M}
	444 kcal, 12 g Eiweiß, 20 g Fett, 50 g KH	363 kcal, 16 g Eiweiß, 16 g Fett, 37 g KH	88 kcal, 2 g Eiweiß, 0 g Fett, 19 g KH
Samstag, 15.02.2020	Kartoffelsuppe "Ilmenauer Art" mit Wiener Würstchen ^{2,3,5,8,Sd} dazu Mischbrot ^{G1,G2,G}	Gräupchensuppe ^{2,3,5,G3,G,S,Sd} Mischbrot ^{G1,G2,G}	Sahnepudding ^{La,M}
	367 kcal, 13 g Eiweiß, 16 g Fett, 47 g KH	348 kcal, 16 g Eiweiß, 6 g Fett, 55 g KH	103 kcal, 3 g Eiweiß, 2 g Fett, 19 g KH
Sonntag, 16.02.2020	Kaßlerbraten mit Soße ^{2,3,G1,G3,G,Sb,S} Sauerkraut mit Speck und Kümmel Semmelknödel ^{G1,La,G,Ei,M}	Putenrollbraten ^{20,3,La,M,Sd} mit Möhrengemüse ^{La,M} dazu Salzkartoffeln ^{2,5,Sd}	Vanille-Schokoeis ^{1,La,M}
	578 kcal, 24 g Eiweiß, 30 g Fett, 51 g KH	537 kcal, 17 g Eiweiß, 30 g Fett, 48 g KH	74 kcal, 1 g Eiweiß, 3 g Fett, 10 g KH

Zusatzstoffe: (1) mit Farbstoff; (2) mit Konservierungsstoff; (3) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Geschmacksverstärker; (5) geschwefelt; (7) gewachst; (8) mit Phosphat; (9) mit Süßungsmitteln; (9a) mit Zuckerarten und Süßungsmitteln; (9b) mit Süßungsmittel; (94) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel Allergene: (20) unter Verwendung von Alkohol; (G1) Weizen und Weizenerzeugnisse; (G2) Roggen und Roggenerzeugnisse; (G3) Gerste und Gersteerzeugnisse; (La) Laktose; (G) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (Ei) Eier und -erzeugnisse; (Fi) Fisch und -erzeugnisse; (Sb) Soja und -erzeugnisse; (M) Milch und -erzeugnisse einschl. Laktose; (Sf) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (Sf2) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse; (S) Sellerie und -erzeugnisse; (Sn) Senf und -erzeugnisse; (Sd) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO2 angegeben

Menü 1: 5,60€
Menü 2: 5,60€
Dessert: 0,40€

Name : Unterschrift:

An- und Abmeldungen werden bis 16.00 Uhr des jeweiligen Vortags angenommen.
 Spätere Änderungen können leider nicht berücksichtigt werden!

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!!

Änderungen vorbehalten.

Essen auf Rädern

bitte ankreuzen

bitte ankreuzen

bitte ankreuzen

Tag	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 17.02.2020	Wirsingroulade ^{G1,G,Ei,Sn} Salzkartoffeln ^{2,5,Sd}	Hefeklöße ^{G1,La,G,Ei,M} Fruchtsoße ^{La,M}	Süßer Quark mit Himbeergeschmack ^{La,M}
	475 kcal, 16 g Eiweiß, 25 g Fett, 44 g KH	355 kcal, 10 g Eiweiß, 3 g Fett, 73 g KH	83 kcal, 10 g Eiweiß, 0 g Fett, 10 g KH
Dienstag, 18.02.2020	Sülze mit Gewürzgurke und Zwiebeln ^{2,9b,S,Sn} Remouladensoße ^{1,2,3,9b,G1,G,Ei,Sn} Bratkartoffeln	Wurstgulasch mit Sauerrahm ^{2,3,8,G1,G3,La,G,Sb,M,S,Sn} Gabelspaghetti ^{G1,G,Ei}	Banane
	905 kcal, 14 g Eiweiß, 80 g Fett, 31 g KH	552 kcal, 19 g Eiweiß, 26 g Fett, 58 g KH	95 kcal, 1 g Eiweiß, 0 g Fett, 23 g KH
Mittwoch, 19.02.2020	Weißer Bohneneintopf ^{2,3,5,Sd} Mischbrot ^{G1,G2,G}	Nudeleintopf mit Hühnerfleisch ^{3,G1,G,Ei,S} Mischbrot ^{G1,G2,G}	Mango-Joghurt mit Pfirsich ^{1,3,9,La,M}
	417 kcal, 22 g Eiweiß, 10 g Fett, 52 g KH	290 kcal, 16 g Eiweiß, 4 g Fett, 45 g KH	93 kcal, 3 g Eiweiß, 3 g Fett, 13 g KH
Donnerstag, 20.02.2020	Weißkrautpfanne mit Hackfleisch ^{G1,G3,G,Sb,S} braune Soße ^{20,G1,G3,G,Sb,S,Sd} und Petersilienkartoffel ^{2,5,La,M,Sd}	Putengeschnetzeltes ^{3,G1,La,G,M} mit Frühjahrgemüse mit Butter ^{La,M} Salzkartoffeln ^{2,5,Sd}	Mandarinen-Orangen-Kompott
	590 kcal, 30 g Eiweiß, 29 g Fett, 46 g KH	399 kcal, 26 g Eiweiß, 12 g Fett, 44 g KH	71 kcal, 1 g Eiweiß, 0 g Fett, 16 g KH
Freitag, 21.02.2020	Tiegelwurst ² Sauerkraut mit Speck und Kümmel Salzkartoffeln ^{2,5,Sd}	Fischstäbchen ^{G1,G,Fi} Kräutersoße ^{1,7,G1,La,G,M} und Kartoffelpüree ^{3,La,M,Sd} Blumenkohlsalat ^{3,5,Sd}	Rote Grütze mit Himbeergeschmack Dessertsoße mit Vanillegeschmack ^{La,M}
	748 kcal, 37 g Eiweiß, 49 g Fett, 38 g KH	419 kcal, 19 g Eiweiß, 17 g Fett, 45 g KH	96 kcal, 1 g Eiweiß, 0 g Fett, 22 g KH
Samstag, 22.02.2020	Deftiger Erbseneintopf mit Rauchfleisch ^{2,3,5,Sd} Mischbrot ^{G1,G2,G}	Gartengemüseintopf ^{2,5,Sd} Mischbrot ^{G1,G2,G}	Cappuccinopudding ^{La,M}
	431 kcal, 21 g Eiweiß, 8 g Fett, 65 g KH	300 kcal, 16 g Eiweiß, 8 g Fett, 39 g KH	91 kcal, 3 g Eiweiß, 1 g Fett, 17 g KH
Sonntag, 23.02.2020	Gekochtes Rindfleisch ^S Meerrettichsoße ^{3,5,G1,La,G,M,S,Sd} und Thüringer Klöße ^{2,3,5,Sd} Rote Betesalat ^{3,5,Sd}	Kalbsgulasch Leipziger Allerlei ^{La,M} Salzkartoffeln ^{2,5,Sd}	gewürfelte Pfirsiche-Kompott
	540 kcal, 19 g Eiweiß, 25 g Fett, 58 g KH	366 kcal, 27 g Eiweiß, 11 g Fett, 38 g KH	32 kcal, 1 g Eiweiß, 0 g Fett, 6 g KH

Zusatzstoffe: (1) mit Farbstoff; (2) mit Konservierungsstoff; (3) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Geschmacksverstärker; (5) geschwefelt; (7) gewachst; (8) mit Phosphat; (9) mit Süßungsmitteln; (9a) mit Zuckerarten und Süßungsmitteln; (9b) mit Süßungsmittel; (94) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel Allergene: (20) unter Verwendung von Alkohol; (G1) Weizen und Weizenerzeugnisse; (G2) Roggen und Roggenerzeugnisse; (G3) Gerste und Gersteerzeugnisse; (La) Laktose; (G) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (Ei) Eier und -erzeugnisse; (Fi) Fisch und -erzeugnisse; (Sb) Soja und -erzeugnisse; (M) Milch und -erzeugnisse einschl. Laktose; (Sf) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (Sf2) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse; (S) Sellerie und -erzeugnisse; (Sn) Senf und -erzeugnisse; (Sd) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO2 angegeben

Menü 1: 5,60€
Menü 2: 5,60€
Dessert: 0,40€

Name : Unterschrift:

An- und Abmeldungen werden bis 16.00 Uhr des jeweiligen Vortags angenommen.
 Spätere Änderungen können leider nicht berücksichtigt werden!

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!!

Änderungen vorbehalten.

Essen auf Rädern

bitte ankreuzen

bitte ankreuzen

bitte ankreuzen

Tag	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 24.02.2020	Speckkartoffelsalat ^{2,Sn} Gebäckener Fleischkäse ^{2,3,8} Gurkensalat mit Dill und Schmand ^{1,La,Ei,M,Sn}	Quarkkeulchen ^{G1,La,G,Ei,M} Dessertsoße mit Vanillegeschmack ^{La,M}	Apfelmus ³
	655 kcal, 19 g Eiweiß, 47 g Fett, 37 g KH	450 kcal, 15 g Eiweiß, 12 g Fett, 69 g KH	68 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 14 g KH
Dienstag, 25.02.2020	Gefüllte Paprikaschote ^{G1,G,Sb} Paprikarahmsoße ^{1,G1,La,G,M} Salzkartoffeln ^{2,5,Sd}	Eierragout ^{G1,La,G,Ei,M,Sn} Salzkartoffeln	Joghurt mit Himbeergeschmack ^{La,M}
	527 kcal, 16 g Eiweiß, 28 g Fett, 50 g KH	337 kcal, 11 g Eiweiß, 13 g Fett, 40 g KH	89 kcal, 3 g Eiweiß, 3 g Fett, 11 g KH
Mittwoch, 26.02.2020	Gulaschsuppe vom Rind ^{2,5,G1,G3,G,Sb,S,Sd} Saure Sahne ^{La,M} Mischbrot ^{G1,G2,G}	Kohlrübeneintopf mit Schweinefleisch und Kartoffeln, ^{2,5,Sd} Mischbrot ^{G1,G2,G}	Schoko-Sahnequark ^{La,Sb,M,Sf,Sf2}
	439 kcal, 23 g Eiweiß, 15 g Fett, 50 g KH	290 kcal, 14 g Eiweiß, 6 g Fett, 41 g KH	179 kcal, 5 g Eiweiß, 13 g Fett, 11 g KH
Donnerstag, 27.02.2020	Thüringer Rostbrätel ^{20,G3,G,Sn} Zwiebelsoße ^{20,G1,La,G,M,S,Sd} Kartoffelpüree ^{3,La,M,Sd}	Kohlrabigemüse mit Fleischeinlage ^{1,G1,La,G,M} Salzkartoffeln ^{2,5,Sd}	Bananen
	387 kcal, 18 g Eiweiß, 20 g Fett, 32 g KH	328 kcal, 17 g Eiweiß, 10 g Fett, 40 g KH	135 kcal, 2 g Eiweiß, 0 g Fett, 30 g KH
Freitag, 28.02.2020	Jägerschnitzel ^{2,3,8,G1,La,G,Ei,M,Sn} fruchtige Tomatensoße mit Kräutern ^{La,M} Spirelli ^{G1,G}	Seelachsfilet gedünstet ^{Fi} dazu Dillsoße ^{1,G1,La,G,M} und Salzkartoffeln ^{2,5,Sd} Möhren - Selleriesalat ^S	Fruchtcocktail
	629 kcal, 19 g Eiweiß, 25 g Fett, 79 g KH	419 kcal, 35 g Eiweiß, 11 g Fett, 43 g KH	67 kcal, 1 g Eiweiß, 0 g Fett, 15 g KH
Samstag, 29.02.2020	Grüne Bohnensuppe mit Kaßler ^{2,3,5,Sd} Mischbrot ^{G1,G2,G}	Kartoffelcremesuppe mit Wiener Würstchen ^{2,3,5,S,Sn,Sd} Mischbrot ^{G1,G2,G}	Pudding mit Vanillegeschmack ^{La,M} Erdbeersauce
	245 kcal, 12 g Eiweiß, 2 g Fett, 39 g KH	394 kcal, 13 g Eiweiß, 13 g Fett, 56 g KH	3173 kcal, 6 g Eiweiß, 4 g Fett, 766 g KH

Zusatzstoffe: (1) mit Farbstoff; (2) mit Konservierungsstoff; (3) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Geschmacksverstärker; (5) geschwefelt; (7) gewachst; (8) mit Phosphat; (9) mit Süßungsmitteln; (9a) mit Zuckerarten und Süßungsmitteln; (9b) mit Süßungsmittel; (94) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel Allergene: (20) unter Verwendung von Alkohol; (G1) Weizen und Weizenerzeugnisse; (G2) Roggen und Roggenerzeugnisse; (G3) Gerste und Gersteerzeugnisse; (La) Laktose; (G) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (Ei) Eier und -erzeugnisse; (Fi) Fisch und -erzeugnisse; (Sb) Soja und -erzeugnisse; (M) Milch und -erzeugnisse einschl. Laktose; (Sf) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (Sf2) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse; (S) Sellerie und -erzeugnisse; (Sn) Senf und -erzeugnisse; (Sd) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben

Menü 1: 5,60€
Menü 2: 5,60€
Dessert: 0,40€

Name : Unterschrift:

An- und Abmeldungen werden bis 16.00 Uhr des jeweiligen Vortags angenommen.
 Spätere Änderungen können leider nicht berücksichtigt werden!

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!!

Änderungen vorbehalten.