

Speiseangebot der Landküche Markersdorf vom 22.10.18 –02.11. 2018

Essen 1	Essen 2
Montag, 22.10. Jägerschnitzel mit Kartoffel ⁽⁵⁾ und Mischgemüse (C,G,K,L)	Thüringer Kartoffelpuffer mit Zucker und Apfelmus ^(1,2,11)
Dienstag, 23.10. Gyrospfanne ^(1,2,4) mit Reis oder Kartoffel ⁽⁵⁾ , Obst ⁽¹³⁾	Hackfleischpizza mit Sahnesoße ^(1,2,8) und Kartoffel ⁽⁵⁾ (C,G,K,L)
Mittwoch, 24.10. Nudleintopf ^(2,4) mit Geflügelfleisch, Kompott ^(A,C,G,K,L)	Weißer Bohneneintopf mit Kassler, Kompott
Donnerstag, 25.10. Schweineleber, gebraten, mit Kartoffelpüree ^(5,8) ^(K) und Schmorzwiebel oder Zwiebelsoße ^(1,4)	Römerbraten mit Spirelli und Tomatensoße ^(1,2,4,11)
Freitag, 26.10. Mageres Wellfleisch mit Sauerkraut und Kartoffeln	Hefeklöße mit heißen Pflaumen
Montag, 29.10. Schnitzel mit Kartoffel ⁽⁵⁾ und Möhrengemüse (C,G,K,L)	Schaschlykpfanne mit Kartoffelbrei ^(5,8) ^(K)
Dienstag, 30.10. Tortellini mit Tomatensoße ^(1,2,11) oder Käsesoße, Rohkostsalat	Rinderbraten mit Kartoffel ⁽⁵⁾ und Rotkohl
Mittwoch, 31.10. Reformationstag	Reformationstag
Donnerstag, 01.11. Schweinebraten mit Serviettenknödel oder Kartoffel ⁽⁵⁾ und Rosenkohlgemüse	Tiegelwurst mit Sauerkraut ^(2,11) und Kartoffeln
Freitag, 02.11. Würzfleisch ^(F) mit Reis oder Kartoffel ⁽⁵⁾	Schweinesteak in Rahmchampignons und Kartoffel ⁽⁵⁾

Zusatzstoffe 1= mit Farbstoff/ 2= mit Konservierungsstoff/ 3= mit Antioxidationsmittel/ 4= mit Geschmacksverstärker/ 5= geschwefelt/ 6= mit Schwärzungsmittel 7= mit Phosphat/ 8= mit Milcheiweiß/ 9 koffeinhaltig / 10 chininhaltig/ 11 mit Süßungsmittel/ 12 enthält eine Phenylaminquelle/ 13 gewachst/ 14 mit Taurin
Allergene A=Glutenunverträglichkeit(Weizen,Getreide) B=Schalen-/Krusten-/Weichtier C=Eier D=Fisch E=Nüsse F=Soja G=Milch(m.Laktose) H=Sellerie I=Senf J=Sesam K=Schwefeloxid+Sulfite L=Lupinen