

Menüplan vom: 11.02.2019

bis: 15.02.2019

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Salat	Salatbar mit täglich wechselnden Variationen 3,00 €				
M 1 Suppe	Wochensuppe: Kesselgulasch mit Brötchen 4,50 €				
M 2 Fleischgericht	Gemischter Gulasch mit Nudeln 11,G,A 4,95 €	Hackbraten mit Soße, grünen Bohnen und Kartoffeln *(G) 4,95 €	Hühnerfrikassee mit Brötchen *(A,I) 4,95 €	Fischfilet auf Tomaten-Fenchel-Gemüse und Reis *(A,G) 4,95 €	Hirschbraten mit Rotkohl und Klößen *(A,G) 5,95 €
M 3 Vegi-Gericht	Hefeklöße mit Blaubeeren *(v,A,C,G) 4,00 €	Kartoffelgulasch mit Kraut und Soja *(v,A,G) 4,50 €	Spinat mit Rührei und Kartoffeln *(A,C,G) 4,50 €	Überbackener Blumenkohl mit Kartoffelpüree *(A,G) 4,50 €	Linsen-Tomaten-Suppe, dazu Vollkornbaguette *(v,I,F) 4,00 €
Wussten Sie schon?	Über das ganze Jahr hinweg bieten wir Ihnen aktuelle und praxisbezogene Fort- und Weiterbildungen mit qualifizierten Referenten in unseren Schulungs- und Beratungszentren in Massen und Königs Wusterhausen an. Unter www.gesundheitspassage.com stellen wir Ihnen unser aktuelles Fortbildungsprogramm vor. Gerne organisieren wir auch Seminarveranstaltungen in Ihrer Einrichtung. Sollten Sie Interesse daran haben, erreichen Sie uns telefonisch unter 03531 7990-7363 oder per E-Mail an schulung@medizintechnik-kroeger.de .				

* **Zusatzstoffe und Allergene:** 1) Farbstoffe, 2) Konservierungsstoff oder konserviert, 3) Antioxidationsmittel, 4) Geschmacksverstärker, 5) Süßungsmittel, 6) geschwefelt, 7) Phosphat, 8) geschwärzt, 9) koffeinhaltig, 10) chininhaltig, 11) Milcheiweiß, v) vegetarisch
 A) Glutenhaltiges Getreide, B) Krebstiere, C) Eier, D) Fisch, E) Erdnüsse, F) Soja, G) Milch und Milchprodukte, H) Schalenfrüchte, I) Sellerie, J) Senf, K) Sesamsamen, L) Schwefeldioxid und Sulfite, M) Lupinen