



Agrarproduktivgenossenschaft e. G.

„Weideland“

Bad Gottleuba

Juli/August

Speiseplan

Tel:035023/149960

kueche@apg-weideland.de

Name:

		Montag 27.07.	Dienstag 28.07	Mittwoch 29.07.	Donnerstag 30.07.	Freitag 31.07.		27.	28.	29.	30.	31.
31. Woche	Menu 1	Spaghetti Bolognese	Backfischfilet mit Kartoffelbrei und Rohkost	Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen	Buchteln mit Vanillesoße	Sauerbraten mit Rotkohlpüree und Knödeln	Menu 1					
		A,C,G,I	A,C,D,G	4,I,K	1,A,F,G	1,2,3,4,6,A						
	Menu 2	Wiegebraten, Mischgemüse und Salzkartoffeln	-	-	Wurstgulasch mit Makkaroni	-	Menu 2					
		1,A,C,I,K			1,I,K							
32. Woche		Montag 03.08.	Dienstag 04.08.	Mittwoch 05.08.	Donnerstag 06.08.	Freitag 07.08.		03.	04.	05.	06.	07-
	Menu 1	Nudeleintopf mit Gemüse und Rindfleisch	gedünstetes Seelachsfilet, mit Rahmgemüse und Kartoffeln	frische Bratwurst mit Soße, Mischgemüse und Kartoffeln	Milchreis mit Obstkompott	Jägerschnitzel mit Kartoffelbrei und Babykarotten	Menu 1					
		A,C,I	A, C, G	1,9,A,C,K	G	1,4,9,A,C,G,I,K						
	Menu 2	gebratene Leber mit Kartoffelbrei und Zwiebel	-	-	Gulaschsuppe mit Brötchen	-	Menu 2					
		1,A,G,I,K			1,I,K							

bitte nur ankreuzen, wenn nicht mitgegessen wird!!!!

Kennzeichnung Allergene und Zusatzstoffe

1=Farbstoffe

2=Konservierungsstoffe

3= Säuerungsmittel

4= Antioxidationsmittel

5= Geschmacksverstärker

6= Geschwefelt

7= Phosphat

8= Süßungsmittel

9= Nitrate(Nitratpökelsalz)

A= Glutenhaltiges Getreide

B= Krebstiere

C= Eier

D= Fisch

E= Erdnüsse

F= Soja

G= Milch

H= Schalenfrüchte

I= Sellerie

K= Senf

L= Sesam

M= Lupine

N= Weichtiere und deren Erzeugnisse

O= Schwefeldioxid und Sulfit bei mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l



Agrarproduktivgenossenschaft e.G.

„Weideland“

Bad Gottleuba

August

Tel:035023/149960

kueche@apg-weideland.de

Name:

		Montag 10.08.	Dienstag 11.08.	Mittwoch 12.08.	Donnerstag 13.08.	Freitag 14.08.		10.	11.	12.	13.	14.
33. Woche	Menu 1	Spaghetti mit Käse-Schinken-Soße	Rahmspinat mit Kräuterröhrei und Kartoffeln	Putenschnitzel mit Soße, Pfannengemüse und Kartoffeln	Hefeklöße mit Vanillesoße, Obst	Rinderroulade, Rotkraut und Kartoffeln	Menu 1					
		1,4,A,C,G,I	A,C,G	3,A,C	1,A,C,F,G,H	1,8,9,I,K						
	Menu 2	Wurstgulasch mit Kartoffelbrei und Rohkost	-	-	Schweinegeschnetzeltes mit Spätzle	-	Menu 2					
		1,4,9,A,C,I,K			1,A,C,I,G,H							
34. Woche		Montag 17.08..	Dienstag 18.08.	Mittwoch 19.08.	Donnerstag 20.08.	Freitag 21.08.		17.	18.	19.	20.	21.
	Menu 1	vegetarischer Gemüseintopf mit Kartoffelwürfeln	Kochklops mit heller Soße und Kartoffeln	Kräuterquark mit Leberwurst, Butter,Kartoffeln	Grießsuppe, Sächsische Quarkkeulchen mit Apfelmus	Hähnchenschenkel mit Leipziger Allerei und Kräuterreis	Menu 1					
		I,K	1,A,C,G,I,K	3,4,G,I,K	3,4,A,C,G,I	1,9,A,I,K						
	Menu 2	Schweinesülze mit Remoladesoße und Bratkartoffeln	-	-	Kesselgulasch mit Brötchen	-	Menu 2					
		2,3,G,I,K			1,A,C,I,K							

bitte nur ankreuzen, wenn nicht mitgegessen wird!!!!

Kennzeichnung Allergene und Zusatzstoffe

1=Farbstoffe

2=Konservierungsstoffe

3= Säuerungsmittel

4= Antioxidationsmittel

5= Geschmacksverstärker

6= Geschwefelt

7= Phosphat

8= Süßungsmittel

9= Nitrate(Nitratpökelsalz)

A= Glutenhaltiges Getreide

B= Krebstiere

C= Eier

D= Fisch

E= Erdnüsse

F= Soja

G= Milch

H= Schalenfrüchte

I= Sellerie

K= Senf

L= Sesam

M= Lupine

N= Weichtiere und deren Erzeugnisse

O= Schwefeldioxid und Sulfit bei mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l