



# Agrarproduktivgenossenschaft e. G.

## „Weideland“

### Bad Gottleuba

Januar  
Speiseplan  
Tel:035023/149960  
[kueche@apg-weideland.de](mailto:kueche@apg-weideland.de)  
Name:

		Montag 30.12.	Dienstag 31.12.	Mittwoch 01.01.	Donnerstag 02.01.	Freitag 03.01.	Dez./J	30.	31.	01.	02.	03.	
01. Woche	Menu 1	-	-	-	Grießbrei mit Kirschlorbeer	Wurstgulasch mit Kartoffelbrei und Rohkost	Menu 1	-	-	-			
					G	1,4,9,C,G,I,K							
	Menu 2	-	-	-	Schnitzel, Kartoffeln ,Gemüse und Soße	-	Menu 2	-	-	-		-	
					1,A,C,G,I								
02. Woche		Montag 06.01.	Dienstag 07.01.	Mittwoch 08.01.	Donnerstag 09.01.	Freitag 10.01.	Jan.	06.	07.	08.	09.	10.	
	Menu 1	Spaghetti Bolognese	Backfischfilet mit Kartoffelbrei und Rohkost	Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen	Bucheln mit Vanillesoße	Sauerbraten mit Rotkraut und Kartoffelklößen	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	Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat	-	-	Wurstgulasch mit Makkaroni	-	Menu 2			-	-		-	
	A,C,G,I,K				1,A,F,G								

# 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

Januar  
 Speiseplan  
 Tel:035023/149960  
[kueche@apg-weideland.de](mailto:kueche@apg-weideland.de)  
 Name:

		Montag 13.01.	Dienstag 14.01.	Mittwoch 15.01.	Donnerstag 16.01.	Freitag 17.01.	Jan.	13.	14.	15.	16.	17.
03. Woche	Menu 1	Nudeleintopf mit Gemüse und Rindfleisch	gedünstetes Pangasiusfilet, mit Rahmgemüse und Kartoffeln	frische Bratwurst mit Soße, Sauerkraut und Kartoffeln	Milchreis mit Obstkompott	Jägerschnitzel mit Kartoffelbrei und Mischgemüse	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 Zwiebeln	-	-	Gulaschsuppe mit Brötchen	-	Menu 2		-	-		-
		1,A,G,I			1,G,I,K							
04. Woche		Montag 20.01.	Dienstag 21.01.	Mittwoch 22.01.	Donnerstag 23.01.	Freitag 24.01.	Jan.	20.	21.	22.	23.	24.
	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,C,G,I,K			1,A,C,F,G,H							

# 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