


Speisenplan vom 01.08.2022 - 07.08.2022

Dessert

	Menü 1	Menü 2
Montag	Jagdwurstwürfel in Tomatensauce mit Nudeln, dazu Rohkostsalat 1,3,5,7,11,A,B,C(w),G,H,I,S 950 kcal	Gegrillte Hähnchenbrust mit Pfirsich-Currysauce und Gemüsereis B,C,H 870 kcal
Dienstag	Paprikaspätzle mit Bechamelsauce 2,5,7,11,A,B,C(w) 860 kcal	Thüringer Rostbrät'l mit Bratkartoffeln und Salatgarnitur 2,5,7,A,B,C,G,H,I,S 730 kcal
Mittwoch	Schmorwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 2,11,A,B,C(w),G,H,I,S 630 kcal	3 gekochte Eier in süß- saurere Sauce mit Kartoffeln, dazu Rote Bete 1,2,5,6,7,10,11,A,B,C(w),H 640 kcal
Donnerstag	Soljanka mit Sauerrahm, dazu ein Brötchen 1,2,3,5,6,7,11,A,B,C(w),G,H,I,S 730 kcal	Schweineschnitzel mit Blumenkohl und Kartoffeln 1,A,B,C(w),G,H,I,N,S 730 kcal
Freitag	Currygeschnetzertes mit Bambus und Ananas, dazu Reis B,C(w),H,S 770 kcal	Gebratenes Alaska- Seelachsfilet mit Senf-Kapernsauce und Kartoffeln, dazu Obst 1,2,5,7,B,C(w),I,J,N 740 kcal
Samstag	Schweinefleischpfanne in Tomatensauce mit Paprika und Nudeln, dazu ein Dessert 1,2,5,7,A,C,H,S 770 kcal	
Sonntag	Fleischermeisterboulette mit Puzstasauce und Kartoffelpüree 1,2,5,6,7,A,B,C,G,H,I,S 770 kcal	

Rückgabe bitte bis zum 25.07.2022

Guten Appetit

Anmerkung: Zu den Eintöpfen wird eine Scheibe Brot angeboten.

Dekl. Zusatzstoffe: 1 Konservierungsstoff 2 Farbstoff 3 Antioxidationsmittel 4 Geschmacksverstärker 5 Säuerungsmittel 6 Zuckerzusatzstoff 7 Emulgator
8 Phosphat 9 geschwärzt 10 Kartoffeln geschwefelt 11 Aromen

Fleischarten: S Schwein R Rind

Dekl. Allergene: A Eier B Milch C Glutenhaltige Getreide D Erdnüsse E Nüsse F Sesam G Soja H Sellerie I Senf J Fische K Krebstiere L Weichtiere M Lupinen N Schwefeldioxid und Sulfit.
(w- Weizen, r- Roggen)

Hinweis : Ab - und Zubestellungen sind wie folgt möglich:
für Montag bis Freitag für den selben Tag von 8 Uhr bis 8.30 Uhr, sonst täglich bis 14 Uhr,
für Samstag und Sonntag bis Freitag von 8 Uhr bis 8.30 Uhr, sonst täglich bis 14 Uhr.