

Speisenplan vom 10.10.2022 -16.10.2022

	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag	Ungarischer Gulasch mit Spirellis, dazu Obst 2,3,5,11,A,B,C(w),S 900 kcal	Matjes mit Apfel- Zwiebel- Gurkenschmand und Bratkartoffeln 1,6,210,B,J 770 kcal	
Dienstag	Frischer Möhreeneintopf mit Rindfleisch 1,A,B,C,H,N,R 410 kcal	Spanferkelrollbraten mit Rotkohl und Kartoffeln 10,11,A,B,C(w),H,S 680 kcal	
Mittwoch	Spinat mit Schinkenrührei und Kartoffeln 1,2,3,5,7,10,A,B,C(w),E,G,H,I,S 670 kcal	Kasseler- Braten mit Sauerkraut und Kartoffeln 1,3,11,A,B,C,G,H,N,S 680 kcal	
Donnerstag	Linseneintopf mit Bockwurst 1,3,7,10,11,A,B,C(w,r),E,G,H,I,S 840 kcal	Schweineschnitzel "Försterinnen Art" mit Kartoffeln, dazu ein Pfirsichkompott 1,6,10,11,A,B,C(w),G,H,I,S 800 kcal	
Freitag	Wirsingroulade mit Kartoffeln, dazu ein Joghurt 1,2,6,10,11,A,B,C(w),H,S 770 kcal	Gemüse- Reispfanne mit Käse und Tomatensauce 11,B,C(w),H 770 kcal	
Samstag	Jägerschnitzel mit Nudeln und Tomatensauce, dazu ein Dessert 1,2,3,5,7,11,A,B,C,H,I,S 770 kcal		
Sonntag	Gekochte Eier in Senfsauce mit Kartoffeln, dazu Rote Bete 1,2,5,6,7,11,A,B,C,H,I,N 770 kcal		

Rückgabe bitte bis zum 30.09.2022

Guten Appetit

Anmerkung: Zu den Eintöpfen wird ein Brötchen 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 Sulfid.

(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.