

Speisenplan vom 12.09.2022 - 18.09.2022

	Menü 1	Menü 2
Montag	2 Rollmöpfe mit Remouladensauce und Bratkartoffeln, dazu Salatbeilage 1,6,10,A,B,C,G,H,I,J 1010 kcal	Gebratene Hähnchenbrust auf Rahmwirsing mit Reis 1,6,10,A,B,C(w) 930 kcal
Dienstag	Saurer Pilzeintopf mit Hackfleischklößchen 1,10,11,A,B,C(w),G,H,I,S 470 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- saurer 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	Brokkoliröschen mit Bechamelsauce und Kartoffelpüree 2,A,B,C(w),G,H,I 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	

Dessert

Rückgabe bitte bis zum 05.09.2022

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.