


Speisenplan vom 17.10.2022 - 23.10.2022

	Menü 1	Menü 2	
Montag	Schweinefleischpfanne in Tomatensauce mit Paprika, Nudeln und Krautsalat 3,5,11,A,B,C(w),H,S 1010 kcal	Bunter Matjes mit Bratkartoffeln 1,6,J 720 kcal	Dessert 
Dienstag	Bunter Bohneneintopf mit Schinkenwurstscheiben 1,2,3,5,7,10,11,A,B,C,G,H,I,S 790 kcal	Kasselersteak mit geschwenkten Zwiebeln, Bratkartoffeln und Rohkostsalat 1,2,3,5,7,C,G,I,S 720 kcal	
Mittwoch	Hühnerfrikassee mit Spargel, Blumenkohl und Fleischklößchen, dazu Reis 2,5,7,11,A,B,C(w),G,H,I,S 950 kcal	Eierkuchen mit Apfelmus 3,A,B,C 800 kcal	
Donnerstag	Chili con Carne, dazu ein Brötchen 11,A,B,C(w),G,H,S 700 kcal	Schweineschnitzel mit frischem Möhrengemüse und Kartoffeln 1,10,A,B,C(w),G,H,I,S 800 kcal	
Freitag	Waldpilzpfanne mit frischen Champignons und Kartoffelpüree 10,11,A,B,C(w),G,H,I 770 kcal	Knusperfilet gebraten mit Dillsauce, Kartoffeln und Rohkostsalat 1,2,5,7,10,B,C(w),I,J 770 kcal	
Samstag	Hähnchenbrust in Tomatensauce mit Nudeln, dazu ein Dessert 1,2,5,7,11,A,B,C,H 770 kcal		
Sonntag	Kohlroulade mit Kartoffeln, dazu ein Kompott 1,2,10,11,A,B,C,G,H,I,S 770 kcal		

Rückgabe bitte bis zum 10.10.2022

Guten Appetit

Anmerkung: Zu den Eintöpfen wird eine Scheibe Brot oder 1 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 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.