

Speisenplan vom 19.09.2022 - 25.09.2022

Dessert

	Menü 1	Menü 2
Montag	Heringsfilet "Hausfrauen Art" mit Kartoffeln 1,6,B,J,N 580 kcal	Panierte Hähnchenbrust mit Rahmgemüse und Kartoffelpüree 2,5,7,11,A,B,C(w),G,H,I 580 kcal
Dienstag	Brühkartoffeln mit Kasselerfleisch 1,3,11,A,B,C(w),G,H,N,S 470 kcal	Rindergulasch mit Zwiebel- und Gurkenstreifen, dazu Spätzle und Kompott 2,6,11,A,B,C(w),R 920 kcal
Mittwoch	Königsberger Klopse in Kapernsauce mit Reis, dazu Rote Bete 1,2,5,6,7,11,A,B,C(w),H,N,S 700 kcal	Kasselerbraten auf Möhren- Brokkoligemüse (Meerrettich) und Kartoffeln 1,2,3,5,7,11,A,B,C(w),G,H,I,N,S 600 kcal
Donnerstag	Grüne Bohneneintopf mit Rindfleisch 1,10,11,A,B,C(w,r),G,H,N,R 410 kcal	Schweineschnitzel mit Erbsengemüse und Kartoffeln 1,A,B,C(w),G,H,I,N,S 770 kcal
Freitag	Bauerngulasch mit Kartoffeln, dazu ein Joghurt 1,2,3,11,B,C(w),E,G,H,I,N,S 770 kcal	Seehechtfilet gedünstet auf Blattspinat mit Sauce Hollandaise und Kartoffelpüree 11,B,C(w),G,H,I,J 550 kcal
Samstag	Jagdwurstwürfel in Tomatensauce mit Nudeln, dazu einen Schokoladenpudding 1,2,5,7,A,B,C,E,G,H,I,S 770 kcal	
Sonntag	Schmorwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 11,A,B,C,E,G,H,I,S 770 kcal	

Rückgabe bitte bis zum 12.09.2022

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 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.