

Speisenplan vom 21.11.2022 -27.11.2022

Dessert

	Menü 1	Menü 2
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	Graupeneintopf mit Rindfleisch 1,A,B,C,G,H,N,R 520 kcal	Schweinebraten mit Bohnengemüse und Knödel 2,5,7,11,A,B,C,H,S 650 kcal
Mittwoch	Spinat mit Schinkenrührei und Kartoffeln 1,2,3,5,7,10,A,B,C(w),E,G,H,I,S 670 kcal	Kartoffelpuffer mit Apfelsmus 3,C(w) 440 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	Kasseler- Gulasch "Szegediner Art" mit Kartoffeln, dazu eine Quarkspeise 1,2,3,10,11,B,C(w),S 770 kcal	Tilapiafilet gedünstet auf Wurzelgemüse mit Sauce Hollandaise und Kartoffelpüree 1,A,B,C,G,G,I,J 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 14.11.2022

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.