


# Speisenplan vom 26.09.2022 - 02.10.2022

## Dessert

	Menü 1	Menü 2
<b>Montag</b>	Spaghetti Bolognese mit Käse und Rohkostsalat 3,5,11,A,B,C,G,H,I,S 1060 kcal	Brathering mit Zwiebelringen, Röstkartoffeln und Salatgarnitur A,C,G,H,I,J 610 kcal
<b>Dienstag</b>	Schwäbischer Spätzleintopf mit Fleischklößchen 11,A,B,C(w,r),G,H,S 530 kcal	Kasseler- Kamm auf Bohnengemüse und Bratkartoffeln 1,3,11,A,B,C,G,H,S 640 kcal
<b>Mittwoch</b>	Grüzwurst mit Sauerkraut und Kartoffeln 1,3,10,C(w),E,G,H,I,S 970 kcal	Hefeklöße mit Heidelbeeren 2,A,B,C(w) 750 kcal
<b>Donnerstag</b>	Kartoffelsuppe mit Bockwurst 1,3,7,11,A,B,C(w,r),E,F,G,H,I,S 650 kcal	Schweineschnitzel mit Mischgemüse und Kartoffeln 1,2,11,A,B,C(w),G,H,I,N,S 720 kcal
<b>Freitag</b>	Gefüllte Paprikaschote, dazu Reis und Obst 2,11,A,B,C,H,S 770 kcal	Hokifilet paniert mit Dillsauce, Kartoffeln und Rohkostsalat 2,6,11,A,B,C,G,I,J,N 820 kcal
<b>Samstag</b>	Ungarischer Gulasch mit Nudeln, dazu ein Dessert 11,A,B,C 770 kcal	
<b>Sonntag</b>	Nackensteak vom Schwein mit Champignons und Kartoffelpüree 2,3,5,7,A,B,C,G,H,I,S 770 kcal	

**Rückgabe bitte bis zum 19.09.2022**

**Guten Appetit**

**Anmerkung: Zu den Eintöpfen wird eine Scheibe Brot 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.