

## Speisenplan vom 28.11.2022 - 04.12.2022

	Menü 1	Menü 2
<b>Montag</b>	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
<b>Dienstag</b>	Rosenkohleintopf mit Jagdwurstscheiben 1,2,5,7,10,A,B,C,E,G,H,I,S 520 kcal	Fleischermeisterboulette mit Bechamelgemüse und Kartoffelpüree 1,2,3,5,7,C,G,I,S 940 kcal
<b>Mittwoch</b>	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
<b>Donnerstag</b>	Gulaschsuppentopf, dazu ein Brötchen 1,2,10,11,A,B,C(w),G,H,S 670 kcal	Schweineschnitzel mit frischem Möhrengemüse und Kartoffeln 1,10,A,B,C(w),G,H,I,S 800 kcal
<b>Freitag</b>	Sülze mit Remouladensauce und Bratkartoffeln, dazu Obst 1,2,6,A,B,C,G,H,S 770 kcal	Knusperfilet gebraten mit Dillsauce, Kartoffeln und Rohkostsalat 1,2,5,7,10,B,C(w),I,J 770 kcal
<b>Samstag</b>	Hähnchenbrust in Tomatensauce mit Nudeln, dazu ein Dessert 1,2,5,7,11,A,B,C,H 770 kcal	
<b>Sonntag</b>	Märkische Pfanne mit Kasseler und Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree 1,3,A,B,C,G,H,I,S 770 kcal	

### Dessert

**Rückgabe bitte bis zum 21.11.2022**

**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 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.