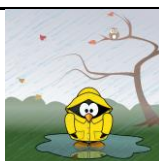



Speisenplan vom 01.11.2021 - 07.11.2021

	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag	Matjes "Klassisch" mit ganzen Bohnen und Zwiebelringen, dazu Kartoffeln 1,A,B,C,H,J,N 730 kcal	Gebratene Hähnchenbrust mit weißer Lauchsauce und Gemüsereis 2,5,7,11,B,C,H 610 kcal	
Dienstag	Westerneintopf mit Rauchwurst 1,2,3,5,7,11,A,B,C(w,r),G,H,I,S 760 kcal	Sauerbraten vom Rind "Rheinländer Art" mit Rotkohl und Klößen 1,3,A,B,C(w),G,H,N,S 670 kcal	
Mittwoch	Chilibeißer auf buntem Sauerkraut mit Kartoffelpüree 1,3,7,11,A,B,C,G,H,I,S 670 kcal	Milchreis mit Zucker und Zimt, dazu Apfelmus 3,B 990 kcal	
Donnerstag	Weißer Bohneneintopf mit Bockwurst 1,3,7,10,11,A,B,C(w,r),E,G,H,I,S 820 kcal	Schweineschnitzel mit frischem Kohlrabigemüse und Kartoffeln 1,10,A,B,C,H,G,I,S 770 kcal	
Freitag	Bauerngulasch mit Kartoffeln, dazu ein Joghurt 1,2,3,11,B,C(w),E,G,H,I,N,S 850 kcal	Paniertes Rotbarschfilet mit Zitronen- Buttersauce und Kartoffeln, dazu Salatbeilage 1,2,5,7,10,B,C,(w),J 630 kcal	
Samstag	Spaghetti Bolognese mit Käse, dazu ein Krautsalat 11,A,B,C,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 25.10.2021

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 16 Uhr,
für Samstag und Sonntag bis Freitag 8 Uhr bis 8.30 Uhr, sonst täglich bis 16 Uhr.