


# Speisenplan vom 03.01.2022 - 09.01.2022

	Menü 1	Menü 2	Dessert
<b>Montag</b>	2 Rollmöpfe mit Remouladensauce und Röster, dazu Salatbeilage 1,6,10,A,B,C,G,H,I,J 1010 kcal	Hähnchensteak auf Paprika- Maisgemüse mit Reis B,C,H 940 kcal	
<b>Dienstag</b>	Borschtsch mit Rindfleisch und Kräutersahne 1,10,11,A,B,C(w,r),G,H,R 470 kcal	Thüringer Rostbrät'l mit Kartoffelpüree und Salatgarnitur 2,5,7,A,B,C,G,H,I,S 730 kcal	
<b>Mittwoch</b>	3 gekochte Eier in süß- saurere Sauce mit Kartoffeln, dazu Rote Bete 1,2,5,6,7,10,11,A,B,C(w),H 640 kcal	Grießbrei mit Sauerkirschen B,C(w) 930 kcal	
<b>Donnerstag</b>	Soljanka mit Sauerrahm, dazu ein Brötchen 1,2,3,5,6,7,11,A,B,C(w),G,H,I,S 730 kcal	Schweineschnitzel mit Blumenkohl und Kartoffeln 1,A,B,C(w),G,H,I,N,S 730 kcal	
<b>Freitag</b>	Fleischpfanne vom Schwein "Stroganoff Art", dazu Reis 2,3,6,B,C,H,S 770 kcal	Gebrautes Alaska- Seelachsfilet mit Senf-Kapernsauce und Kartoffeln, dazu Obst 1,2,5,7,B,C(w),I,J,N 740 kcal	
<b>Samstag</b>	Schweinefleischpfanne in Tomatensauce mit Paprika und Nudeln, dazu Obst 1,2,5,7,A,C,H,S 770 kcal		
<b>Sonntag</b>	Fleischermeisterfrikadelle mit Puszta sauce und Kartoffelpüree 1,2,5,6,7,A,B,C,G,H,I,S 770 kcal		

**Rückgabe bitte bis zum 27.12.2021**

**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 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 von 8 Uhr bis 8.30 Uhr, sonst täglich bis 16 Uhr.