

Speisenplan vom 17.01.2022 - 23.01.2022

Dessert

	Menü 1	Menü 2
Montag	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
Dienstag	Debreziner Sauerkrauteintopf 1,2,3,5,7,10,11,A,B,C(w,r),G,H,S 600 kcal	Nackenbraten vom Schwein in Senf eingelegt mit Apfelrotkohl und Knödel 1,11,A,B,C,H,I,S 800 kcal
Mittwoch	Hefeklöße mit Heidelbeeren 2,A,B,C(w) 750 kcal	Geräucherter Schinkenbraten mit Butterwirsing und Kartoffeln 1,3,A,B,C,H,G,N,S 840 kcal
Donnerstag	Kartoffelsuppe mit Bockwurst 1,3,7,11,A,B,C(w,r),E,F,G,H,I,S 650 kcal	Schweineschnitzel mit Erbsengemüse und Kartoffeln 1,A,B,C(w),G,H,I,N,S 800 kcal
Freitag	Gefüllte Paprikaschote mit Reis, dazu Obst 2,11,A,B,C,H,S 800 kcal	Atlantischer Butt in Petersilienpanade mit Champignon- Kräutersauce und Kartoffeln, dazu Rohkostsalat 1,2,5,7,11,B,C(w),I,J,N 720 kcal
Samstag	Ungarischer Gulasch mit Nudeln, dazu ein Pudding 11,A,B,C 770 kcal	
Sonntag	Thüringer Krautwickel mit Kartoffeln, dazu ein Joghurt 1,6,11,A,B,C,H,N,S 770 kcal	

Rückgabe bitte bis zum 10.01.2022

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 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 16 Uhr,

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