


Speisenplan vom 27.06.2022 - 03.07.2022

Dessert

	Menü 1	Menü 2
Montag	Spirellinudeln mit Schinkenstreifen und Tomatensauce, dazu Krautsalat 1,2,3,5,7,11,A,B,C(w),E,G,H,I,S 860 kcal	Heringsfilet "Hausfrauen Art" mit Kartoffeln 1,6,B,J,N 580 kcal
Dienstag	Brühkartoffeln mit Kasselerfleisch 1,3,11,A,B,C(w,r),G,H,N,S 490 kcal	Rindergulasch mit Zwiebel- und Gurkenstreifen, dazu Spätzle und ein Kompott 2,6,11,A,B,C(w),R 920 kcal
Mittwoch	Königsberger Klopse in Kapernsauce mit Reis, dazu Rote Bete 1,2,5,6,7,11,A,B,C(w),H,N,S 700 kcal	Prager Schinken mit Buttermöhren und Kartoffeln 1,2,3,5,7,11,B,C(w),G,H,I,N,S 890 kcal
Donnerstag	Erseneintopf mit Bockwurst 1,2,3,7,11,A,B,C(w,r),E,G,H,I,S 830 kcal	Schweineschnitzel mit Bohnen und Kartoffeln 1,2,11,A,B,C(w),G,H,I,N,S 770 kcal
Freitag	Krautgulasch mit Kartoffeln, dazu ein Kompott 1,2,3,11,A,B,C(w),E,G,H,I,N,S 770 kcal	Seehechtfilet gedünstet auf Blattspinat mit Sauce Hollandaise und Kartoffelpüree 11,B,C(w),G,H,I,J 550 kcal
Samstag	Jagdwurstwürfel in Tomatensauce mit Nudeln, dazu einen Schokoladenpudding 1,2,5,7,A,B,C,E,G,H,I,S 770 kcal	
Sonntag	Putenbraten mit Kaisergemüse und Kartoffeln 1,11,A,B,C,H,N 770 kcal	

Rückgabe bitte bis zum 20.06.2022

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.