

Speisenplan vom 09.06.2025 - 15.06.2025

	Menü 1	Menü 2
Montag <i>Pfingstmontag</i>	Paprika- Hähnchenschenkel auf Letscho, dazu Reis 1,6 670 kcal	
Dienstag	Frischer Kohlrabieintopf mit Rauchfleisch 1,3,10,11,A,B,C(w,r),G,H,S 410 kcal	Rindergulasch mit Spirelli, dazu ein Dessert 1,2,3,5,7,C,G,I,R 670 kcal
Mittwoch	Eierkuchen mit Apfelmus 3,A,B,C 800 kcal	Märkische Pfanne mit Kasseler und Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree 1,3,11,A,B,C,G,H,I,S 770 kcal
Donnerstag	Chili con Carne, dazu ein Brötchen 11,A,B,C(w),G,H,S 710 kcal	Schweineschnitzel mit frischem Möhrengemüse und Kartoffeln 1,4,10,11,A,B,C(w),G,H,I,S 800 kcal
Freitag	Fleischermeister- Boulette mit Rahmgemüse und Kartoffelpüree 1,2,3,5,7,C,G,I,S 940 kcal	Knusperfilet gebraten mit Dillsauce, Kartoffeln und Rohkostsalat 1,2,5,7,10,B,C(w),I,J 770 kcal
Samstag	Jägerschnitzel mit Nudeln und Tomatensauce, dazu ein Dessert 1,2,3,5,7,A,B,C,H,I,S 770 kcal	 <p>Preise: Normalmenü : 9,90 € Eintopf: 8,75 € Sondermenü: (z.Bsp. an Feiertagen) 10,25 € Dessert: 1,50 €</p>
Sonntag	Gekochte Eier in Senfsauce mit Kartoffeln, dazu Rote Bete 1,2,5,6,7,11,AS,B,C,H,I,N 770 kcal	

zusätzl. Dessert (x)

Rückgabe bitte bis zum 02.06.2025

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), Nüsse (e- Erdnuss, c- Cashewkerne, wn- Walnuss)

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