


Speisenplan vom 01.02.2021 - 07.02.2021

Dessert

	Menü 1	Menü 2
Montag	Jagdwurstwürfel in Tomatensauce mit Nudeln, dazu Rohkostsalat 1,3,5,7,11,A,B,C(w),G,H,I,E,S 950 kcal	Chicken- Nuggets auf Kaisergemüse mit Kartoffeln 1,2,A,B,C,H,N 650 kcal
Dienstag	Borschtsch mit Rindfleisch und Kräutersahne 1,10,11,A,B,C(w,r),G,H,R 480 kcal	Fleischermeisterboulette mit Porree- Gemüse und Schnittlauchkartoffeln 1,2,3,5,7,10,11,A,B,C(w) 800 kcal
Mittwoch	Chilibeißer auf buntem Sauerkraut mit Kartoffelpüree 1,3,7,11,A,B,C,G,H,I,S 660 kcal	Rinderschmorbraten mit Rotkohl und Klößen 2,11,A,B,C(w),H,R 870 kcal
Donnerstag	Soljanka mit Sauerrahm, dazu ein Brötchen 1,2,5,6,7,11,A,B,C(w),G,H,I,S 730 kcal	Paniertes Schweineschnitzel mit Blumenkohl und Kartoffeln 1,A,B,C(w),G,H,I,N,S 730 kcal
Freitag	Thüringer Rostbrät'l mit Kartoffelpüree und Salatgarnitur 2,5,7,A,B,C,G,H,I,S 730 kcal	Gebratenes Alaska- Seelachsfilet mit Senf-Kapernsauce und Kartoffeln, dazu Obst 1,2,5,7,B,C(w),I,J,N 740 kcal
Samstag	Spaghetti Bolognese mit Käse, dazu Krautsalat 11,A,B,C,E,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 28.01.2021

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 Sulfid.

(w- Weizen, r- Roggen)

Hinweis: Ab - und Zubestellungen sind wie folgt möglich: Montag bis Freitag bis 08.15 Uhr

Samstag und Sonntag bis Freitag 8.15 Uhr