


Speisenplan vom 02.10.2023 - 08.10.2023

	Menü 1	Menü 2	Dessert (x)
Montag	Spirellinudeln mit Schinkenstreifen, Tomatensauce und Krautsalat 1,2,3,5,7,11,A,B,C8w),E,G,H,I,S 860 kcal	Heringsfilet "Hausfrauen Art" mit Kartoffeln 1,6,B,J,N 590 kcal	
Dienstag Feiertag	Roulade vom Schwein "Jäger Art" mit Rotkohl und Kartoffeln hochwertiges Sondermenü 1,3,A,B,C,H,I,S 770 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	Böhmischer Kräuterbraten mit Bayrisch Kraut, Kümmelsauce und Knödel 11,A,B,C,H,S 670 kcal	
Donnerstag	Erbseintopf mit Bockwurst 1,2,3,7,11,A,B,C(w,r),E,G,H,I,S,N 830 kcal	Schweineschnitzel mit Rosenkohl und Kartoffeln 1,11,A,B,C(w),G,H,I,N,S 770 kcal	
Freitag	Putenbraten in Salbeisauce mit Leipziger Allerlei und Kartoffeln 1,11,A,B,C,H,N 770 kcal	Seehechtfilet gedünstet auf Blattspinat mit Sauce Hollandaise und Kartoffelpüree 11,B,C(w),G,H,I,J 550 kcal	
Samstag	Schweinefleischpfanne in Tomatensauce mit Paprika und Nudeln, dazu ein Dessert 1,2,5,7,A,B,C,E,G,H,I,S 770 kcal		
Sonntag	Grütwurst mit Sauerkraut und Kartoffeln 1,10,C,E,G,H,I,S 770 kcal		

Rückgabe bitte bis zum 25.09.2023

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

Fleischarten:

8 Phosphat 9 geschwärzt 10 Kartoffeln geschwefelt 11 Aromen
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)e- Erdnuss, c- Cashewkerne, w- 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 bis 14 Uhr,
für Samstag und Sonntag bis Freitag von 8 Uhr bis 8.30 Uhr, sonst täglich bis 14 Uhr.