

Speisenplan vom 05.06.2023 - 11.06.2023

	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	Schwäbischer Spätzleeintopf mit Fleischlößchen 11,A,B,C(w,r),G,H,S 530 kcal	Kasseler- Kammsteak auf Bohnengemüse mit Bratkartoffeln 1,3,11,A,B,C,G,H,S 640 kcal
Mittwoch	Schweinenackensteak in Senf eingelegt mit Apfelrotkohl und Knödel 1,11,A,B,C,G,I,S 800 kcal	Hefeklöße mit Heidelbeeren 2,A,B,C(w) 750 kcal
Donnerstag	Kartoffelsuppe mit Bockwurst 1,3,7,11,A,B,C(w,r),E,F,G,H,I,S 670 kcal	Schweineschnitzel mit Erbsengemüse und Kartoffeln 1,2,11,A,B,C(w),G,H,I,N,S 720 kcal
Freitag	Mit Rosmarin gegrillte Hähnchenschenkel auf Gemüse mit Kartoffeln 1,A,B,C8w),H,N 770 kcal	Hokifilet mit Dillsauce, Kartoffeln und Rohkostsalat 2,6,11,A,B,C,G,I,J,N 820 kcal
Samstag	Ungarischer Gulasch mit Nudeln, dazu ein Dessert 11,A,B,C,S 770 kcal	
Sonntag	Thüringer Krautwickel mit Kartoffeln, dazu ein Kompott 1,6,A,B,C,H,N,S 770 kcal	

Dessert

Rückgabe bitte bis zum 30.05.2023

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
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) 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.