

Speisenplan vom 06.12.2021 - 12.12.2021

Dessert

	Menü 1	Menü 2
Montag	Brathering mit Zwiebelringen, Röstkartoffeln und Salatgarnitur A,C,G,H,I,J 610 kcal	Hähnchenbrust auf Kokos - Ananassauce, dazu Gemüsereis 2,5,7,11,B,C,G,H,I 800 kcal
Dienstag	Wirsingkohleintopf mit Rauchfleisch 1,10,11,A,B,C(w,r),G,H,R 410 kcal	Braumeistersteak (gef. Schinken/ Käse), Sahnesauce, Leipziger Allerlei und Kartoffeln 1,2,3,10,11,A,B,C(w),H,S 960 kcal
Mittwoch	Grütwurst mit Sauerkraut und Kartoffeln 1,3,10,C(w),E,G,H,I,S 970 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 650 kcal	Roulade vom Schwein "Jäger Art" mit Rotkohl und Klößen 2,11,A,B,C(w),H,S 660 kcal
Freitag	Mit Rosmarin gegrillte Hähnchenschenkel auf Gemüse, dazu Kartoffeln 1,A,B,C(w),H,N 880 kcal	Atlantischer Butt in Petersilienpanade mit Champignon- Kräutersauce und Kartoffeln, dazu Rohkostsalat 1,2,5,7,11,B,C(w),I,J,N 720 kcal
Samstag	Ungarischer Gulasch mit Nudeln, dazu ein Joghurt 11,A,B,C 770 kcal	 
Sonntag	Nackensteak vom Schwein mit Champignons und Kartoffelpüree 2,3,5,7,A,B,C,G,H,I,S 770 kcal	

Rückgabe bitte bis zum 29.11.2021

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