

	Menü 1	Menü 2	Dessert
<b>Montag</b>	Ungarischer Gulasch mit Spirellis, dazu Obst 2,3,5,11,A,B,C(w),S 970 kcal	Panierte Hähnchenschnitte auf Rahmspargel mit Kartoffelpüree 2,5,7,11,A,B,C(w),H,G,I 480 kcal	
<b>Dienstag</b>	Spinat mit Schinkenrührei und Kartoffeln 1,2,3,5,7,10,A,B,C(w),E,G,H 670 kcal	Gekochtes Rindfleisch mit Meerrettichsauce, dazu Möhrengemüse und Klößen 2,3,5,7,11,A,B,C(w),H,N,R 700 kcal	
<b>Mittwoch</b>	Grüne Bohneneintopf mit Rindfleisch 1,10,11,A,B,C(w,r),G,H,N,R 410 kcal	Spanferkelrollbraten mit Rotkohl und Kartoffeln 1,A,B,C(w),H,N,S 680 kcal	
<b>Donnerstag</b>	Linteneintopf mit Bockwurst 1,3,7,10,11,A,B,C(w,r),E,G,H,I,S 840 kcal	Paniertes Schnitzel "Försterinnen Art" mit Kartoffeln, dazu ein Pfirsichkompott 1,6,10,11,A,B,C(w),G,H,I,S 800 kcal	
<b>Freitag</b>	Wirsingroulade mit Kartoffeln, dazu ein Joghurt 1,2,6,10,11,A,B,C(w),H,S 750 kcal	Gedünstetes Tilapiafilet auf Wurzelgemüse mit Sauce Hollandaise und Kartoffelpüree A,B,C,G,H,I,J 570 kcal	
<b>Samstag</b>	Jagdwurstwürfel in Tomatensauce mit Nudeln, dazu Schokoladenpudding 1,10,11,B,C,R 950 kcal		
<b>Sonntag</b>	Königsberger Klopse in Kapernsauce mit Reis, dazu Rote Bete 1,2,5,6,7,10,11,A,B,C,H,S 700 kcal		

**Rückgabe bitte bis zum 30.11.2020**

**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 - Zubestellungen sind wie folgt möglich : Montag bis Freitag bis 08.15 Uhr**

**Samstag und Sonntag bis Freitag 08.15 Uhr**