

## Speisenplan vom 10.04.2023 - 16.04.2023

### Dessert

	Menü 1	Menü 2
<b>Montag</b>	Menüs von diesem Tag auf dem Plan der vorigen Woche.	
<b>Ostermontag</b>		
<b>Dienstag</b>	Jagdwurstwürfel in Tomatensauce mit Nudeln, dazu Rohkostsalat 1,3,5,7,11,A,B,C(w),G,H,I,S,E 950 kcal	2 Rollmöpfe mit Remouladensauce und Bratkartoffeln, dazu Salatbeilage 1,6,10,A,B,C,G,H,I,J 1010 kcal
<b>Mittwoch</b>	Grießbrei mit Sauerkirschen B,C(w) 930 kcal	Schmorwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 2,11,A,B,C(w),G,H,I,S 630 kcal
<b>Donnerstag</b>	Soljanka mit Sauerrahm, dazu ein Brötchen 1,2,3,5,6,7,11,A,B,C(w),G,H,I,S 730 kcal	Schweineschnitzel mit Blumenkohl und Kartoffeln 1,A,B,C(w),G,H,I,N,S 730 kcal
<b>Freitag</b>	Putenpfanne mit Champignons, Lauch und Aprikosen, dazu Reis 2,5,7,A,B,C,G,H,I 770 kcal	Gebratenes Alaska- Seelachsfilet mit Senf-Kapernsauce und Kartoffeln, dazu Obst 1,2,5,7,B,C(w),I,J,N 740 kcal
<b>Samstag</b>	Hähnchenbrust in Tomatensauce mit Nudeln, dazu ein Dessert 1,2,5,7,11,A,B,C,H 770 kcal	
<b>Sonntag</b>	"Märkische Pfanne" mit Kasseler und Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree 1,3,A,B,C,G,H,I,S 770 kcal	

**Rückgabe bitte bis zum 03.04.2023**

**Guten Appetit**

**Anmerkung: Zu den Eintöpfen wird ein Brötchen 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)

D (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.