


Speisenplan vom 11.01.2021 - 17.01.2021

	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag	Jägerschnitzel mit Tomatensauce und Nudeln, dazu Obst 1,2,3,5,7,11,A,B,C(w),H,I,S 880 kcal	Gebratene Hähnchenbrust mit weißer Lauchsauce, dazu Gemüsereis 2,5,7,11,B,C,H 610 kcal	
Dienstag	Quer durch den Gemüsegarten Eintopf mit Rindfleisch 1,10,11,A,B,C(w),G,H,R 430 kcal	Hackbraten mit Wachsbohnen und Kartoffeln 1,2,10,11,A,B,C(w),H,S 760 kcal	
Mittwoch	Sauerbraten vom Rind "Rheinländer Art" mit Rotkohl und Klößen 1,11,A,B,C(w),H,N,R 670 kcal	Schmorwurst mit Sauce, Sauerkraut und Kartoffelpüree 2,11,A,B,C(w),G,H,I,S 630 kcal	
Donnerstag	Weißer Bohneneintopf mit Bockwurst 1,3,7,10,11,A,B,C(w,r),E,G,H,I,S 820 kcal	Paniertes Schweineschnitzel mit Kohlrabigemüse und Kartoffeln 1,10,A,B,C,G,H,I,S 760 kcal	
Freitag	Züricher Geschnetzeltes mit frischen Champignons, dazu Reis B,C,H 800 kcal	Hokifilet paniert mit Dillsauce und Kartoffeln, dazu Rohkostsalat 2,6,11,A,B,C,G,I,J,N 820 kcal	
Samstag	Grüzwurst mit Sauerkraut und Kartoffeln 1,10,C,E,G,H,I,S 770 kcal		
Sonntag	Fleischermeisterfrikadelle mit Pusztasauce und Kartoffelpüree 1,2,5,6,7,A,B,C,G,H,I,S 770 kcal		

Rückgabe bitte bis zum 04.01.2021

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: Montag bis Freitag bis 08.15 Uhr

Samstag und Sonntag bis Freitag 08.15 Uhr