


Speisenplan vom 11.10.2021 - 17.10.2021

Dessert

	Menü 1	Menü 2
Montag	2 Rollmöpfe mit Remouladensauce und Röster, dazu Salatbeilage 1,6,10,A,B,C,G,H,I,J 1010 kcal	Gebratene Hähnchenbrust auf Rahmwirsing, dazu Reis 1,2,11,A,B,C(w) 930 kcal
Dienstag	Saurer Pilzeintopf mit Hackfleischklößchen 1,10,11,A,B,C(w,r),G,H,I,S 470 kcal	Thüringer Rostbrät'l mit Kartoffelpüree und Salatgarnitur 2,5,7,A,B,C,G,H,I,S 730 kcal
Mittwoch	Grießbrei mit Sauerkirschen B,C(w) 930 kcal	Sauerbraten vom Schwein mit Rotkohl und Kartoffeln 1,2,A,B,C(w),H,N,S 770 kcal
Donnerstag	Soljanka mit Sauerrahm, dazu ein Brötchen 1,2,3,5,6,7,11,A,B,C(w),G,H,I,S 730 kcal	3 gekochte Eier in süß- saurer Sauce mit Kartoffeln, dazu Rote Bete 1,2,5,6,7,10,11,A,B,C(w),H 640 kcal
Freitag	Fleischpfanne vom Schwein nach Art "Stroganoff", dazu Reis 2,3,6,B,C,H,S 770 kcal	Gebratenes Alaska- Seelachsfilet mit Senf-Kapernsauce und Kartoffeln, dazu Obst 1,2,5,7,B,C(w),I,J,N 740 kcal
Samstag	Schweinefleischpfanne in Tomatensauce mit Paprika und Nudeln, dazu Obst 1,2,5,7,A,C,H,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 04.10.2021

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 8 Uhr bis 8.30 Uhr**, sonst täglich bis 16 Uhr.