

Speisenplan vom 13.03.2023 - 19.03.2023

	Menü 1	Menü 2
Montag	Spaghetti Bolognese mit Käse und Rohkostsalat 3,5,11,A,B,C,G,H,I,S 1060 kcal	Brathering mit Zwiebelringen, Röstkartoffeln und Salatgarnitur A,C,G,H,I,J 610 kcal
Dienstag	Schwäbischer Spätzleintopf mit Fleischklößchen 11,A,B,C(w,r),H,G,S 530 kcal	Braumeistersteak (gefüllt mit Schinken und Käse), Sahnesauce, Leipziger Allerlei und Kartoffeln 1,2,3,10,11,A,B,C(w),H,S 820 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 670 kcal	Schweineschnitzel mit Mischgemüse und Kartoffeln 1,2,11,A,B,C(w),G,H,I,N,S 720 kcal
Freitag	Hähnchenkeule mit Balkan- Mix und Kartoffeln 1,2,10,11,A,B,C(w),H 770 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 Dessert 11,A,B,C 770 kcal	
Sonntag	Thüringer Krautwickel mit Kartoffeln, dazu ein Kompott 1,6,A,B,C,H,N,S 770 kcal	

Dessert:

Rückgabe bitte bis zum 06.03.2023

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 Sulfid.

(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 14 Uhr,

für Samstag und Sonntag bis Freitag von 8 Uhr bis 8.30 Uhr, sonst täglich bis 14 Uhr.