

Speisenplan vom 13.11.2023 - 19.11.2023

Dessert (x)

	Menü 1	Menü 2
Montag	Heringsfilet "Hausfrauen Art" mit Kartoffeln 1,6,B,J,N 590 kcal	Panierte Hähnchenbrust mit Gemüsemix, Sauce und Kartoffeln 1,11,A,B,C(w),E,H,N 730 kcal
Dienstag	Grüne Bohneneintopf mit Rindfleisch 1,10,11,A,B,C(w,r),G,H,N,R 410 kcal	Rindergulasch mit Zwiebel- und Gurkenstreifen, dazu Spätzle und ein Kompott 2,6,11,A,B,C(w),R 920 kcal
Mittwoch	Königsberger Klopse in Kapernsauce mit Reis, dazu Rote Bete 1,2,5,6,7,11,A,B,C(w),H,N,S 700 kcal	Kasselerbraten auf Möhren- Brokkilgemüse (Meerrettich) und Kartoffeln 1,2,3,5,7,11,B,C(w),G,H,I,N,S 670 kcal
Donnerstag	Erseneintopf mit Bockwurst 1,2,3,7,11,A,B,C(w,r),E,G,H,I,S,N 830 kcal	Schweineschnitzel mit Rosenkohl und Kartoffeln 1,11,A,B,C(w),G,H,I,N,S 770 kcal
Freitag	Bauerngulasch mit Kartoffeln, dazu ein Joghurt 1,2,3,5,7,11,B,C(w),E,G,H,I,N,S 770 kcal	Seehechtfilet gedünstet auf Blattspinat mit Sauce Hollandaise und Kartoffelpüree 11,B,C(w),G,H,I,J 550 kcal
Samstag	Schweinefleischpfanne in Tomatensauce mit Paprika und Nudeln, dazu ein Dessert 1,2,5,7,A,B,C,E,G,H,I,S 770 kcal	
Sonntag	Grütwurst mit Sauerkraut und Kartoffeln 1,10,C,E,G,H,I,S 770 kcal	

Rückgabe bitte bis zum 06.11.2023

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)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.