

# Speisenplan vom 14.12.2020 - 20.12.2020 EKO Catering GmbH

	Menü 1	Menü 2	Dessert
<b>Montag</b>	Schweinefleischpfanne in Tomatensauce mit Paprika und Spaghetti, dazu Krautsalat 3,5,11,A,B,C(w),H,S 1000 kcal	Hähnchenschnitzel "Cordon Bleu" mit Erbsengemüse und Kartoffeln 1,10,11,A,B,C(w),H 800 kcal	
<b>Dienstag</b>	Hühnerfrikassee mit Spargel, Blumenkohl und Fleischklößchen, dazu Reis 2,5,7,11,A,B,C(w),G,H,I,S 950 kcal	Kasselersteak vom Schwein mit geschwenkten Zwiebeln und Kartoffelpüree, dazu Rohkostsalat 1,2,3,5,7,A,B,I,G,N,S 580 kcal	
<b>Mittwoch</b>	Eierkuchen mit Apfelmus 3,A,B,C(w) 800 kcal	Rindergulasch "Ungarische Art" mit Spätzle, dazu eine Quarkspeise 1,2,3,5,7,A,B,I,G,N,R 670 kcal	
<b>Donnerstag</b>	Gulaschsuppentopf 1,2,11,A,B,C(w),H,N,S 640 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	
<b>Freitag</b>	Paprika- Hähnchenschenkel auf Letscho, dazu Reis 2,3,5,6,7,C,I,H 770 kcal	Knusperfilet gebraten mit Dillsauce und Kartoffeln, dazu Rohkostsalat 1,2,5,7,10,B,C(w),I,J 540 kcal	
<b>Samstag</b>	Kasselerbraten mit Sauerkraut und Kartoffeln 1,3,11,A,B,C,G,H,N,S 970 kcal		
<b>Sonntag</b>	Nackensteak vom Schwein mit Champignons und Kartoffelpüree 2,3,5,7,A,B,C,G,H,I,S 770 kcal		

**Rückgabe bitte bis zum 07.12.2020**

**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