


Speisenplan vom 16.01.2023 - 22.01.2023

Dessert

	Menü 1	Menü 2
Montag	Jagdwurstwürfel in Tomatensauce mit Nudeln, dazu Rohkostsalat 1,3,5,7,11,A,B,C(w),G,H,I,S,E 950 kcal	2 Rollmöpfe mit Remouladensauce und Bratkartoffeln, dazu Salatbeilage 1,6,10,A,B,C,G,H,I,J 1010 kcal
Dienstag	Kohlrübeneintopf mit Rauchfleisch 1,3,A,B,C(w,r),H,G,N,S 410 kcal	Schmorwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 2,11,A,B,C(w),G,H,I,S 630 kcal
Mittwoch	3 gekochte Eier in süß- saurere Sauce mit Kartoffeln, dazu Rote Bete 1,2,5,6,7,10,11,A,B,C(w),H 640 kcal	Geschmorte Kasseler- Schulter mit Bohnengemüse und Kartoffeln 1,2,3,10,11,A,B,C,H,S 640 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	Schweineschnitzel mit Blumenkohl und Kartoffeln 1,A,B,C(w),G,H,I,N,S 730 kcal
Freitag	Schweinefleischpfanne 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 ein Dessert 1,2,5,7,A,C,H,S 770 kcal	
Sonntag	Grütwurst mit Sauerkraut und Kartoffeln 1,10,C,E,G,H,I,S 770 kcal	

Rückgabe bitte bis zum 09.01.2023

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.