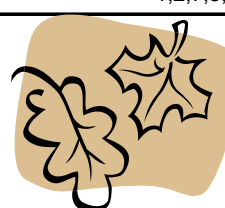


Speisenplan vom 16.11.2020 - 22.11.2020

	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag	Spirellinudeln mit Schinkenstreifen und Tomatensauce, dazu Krautsalat 1,2,3,5,7,11,A,B,C(w),E,G,H,I,S 860 kcal	Hähnchensteak auf Paprika- Maisgemüse, dazu Reis B,C,H 940 kcal	
Dienstag	Böhmischer Kräuterbraten mit Bayrisch Kraut, Kümmelsauce und Knödel 11,A,B,C,H,S 660 kcal	Rindergulasch mit Zwiebeln und Gurkenstreifen, dazu Spätzle und ein Kompott 2,6,11,A,B,C(w),R 920 kcal	
Mittwoch	Königsberger Klopse mit Kapernsauce, Kartoffeln oder Reis, dazu Rote Bete 1,2,5,6,7,11,A,B,C(w),H,N,S 700 kcal	Kasselerbraten auf Möhren- Brokkoligemüse (Meerrettich) mit Kartoffeln 1,2,3,5,7,11,B,C(w),G,H,I,N,S 770 kcal	
Donnerstag	Erseneintopf mit Bockwurst 1,2,3,7,11,A,B,C(w,r),E,G,H,I,S 830 kcal	Roulade vom Schwein "Jäger Art" mit Rotkohl und Klößen 2,11,A,B,C(w),H,S 660 kcal	
Freitag	Thüringer Krautwickel mit Kartoffeln, dazu eine Quarkspeise 1,2,11,A,B,C(w),G,H,I,N,S 770 kcal	Gebratenes Alaska- Seelachsfilet mit Senf-Kapernsauce und Kartoffeln, dazu Obst 1,2,7,5,B,C(w),I,J,N 740 kcal	
Samstag	Jägerschnitzel mit Nudeln und Tomatensauce, dazu ein Dessert 1,2,3,5,7,11,A,B,C,H,I,S 970 kcal		
Sonntag	Putenbraten mit Rotkohl und Kartoffeln 1,2,11,A,B,C,H,N 770 kcal		

Rückgabe bitte bis zum 09.11.2020

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