

Speisenplan vom 17.04.2023 - 23.04.2023

	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag	Heringsfilet "Hausfrauen Art" mit Kartoffeln 1,6,B,J,N 580 kcal	Panierte Hähnchenbrust mit Gemüsemix, Sauce und Kartoffeln 1,11,A,B,C(w),E,H,N 730 kcal	
Dienstag	Brühkartoffeln mit Kasselerfleisch 1,3,11,A,B,C(w,r),G,H,N,S 490 kcal	Schweinebraten in Apfelsauce mit Spätzle und Karottensalat 3,11,A,B,C(w),H,S 770 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	Prager Schinken mit Buttermöhren und Kartoffeln 1,2,3,5,7,11,B,C(w),G,H,I,N,S 890 kcal	
Donnerstag	Grüne Bohneneintopf mit Rindfleisch 1,10,11,A,B,C(w,r),G,H,N,R 410 kcal	Spaghetti mit Pilzrahmsauce, Rucola und geriebenen Hartkäse 1,A,B,C(w),G,H,I,N 770 kcal	
Freitag	Putenbraten in Salbeisauce, Leipziger Allerlei und Kartoffeln 1,11,A,B,C,H,N 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	Fleischermeisterboulette mit Puszta sauce und Reis 11,A,B,C,E,G,H,I,S 770 kcal		

Rückgabe bitte bis zum 10.04.2023

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 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.