


Speisenplan vom 18.09.2023 - 24.09.2023

Dessert

	Menü 1	Menü 2
Montag	Schweinefleischpfanne in Tomatensauce mit Paprika, Nudeln und Krautsalat 3,5,11,A,B,C(w),H,S 1010 kcal	Bunter Matjes mit Bratkartoffeln 1,6,J 770 kcal
Dienstag	Pichelsteiner Eintopf mit Kasselerfleisch 1,3,,11,A,B,C,G,H,S 410 kcal	Nackenbraten vom Schwein mit Rotkohl und Knödel A,B,C8w),H,S 900 kcal
Mittwoch	Hühnerfrikassee mit Spargel, Blumenkohl und Fleischklößchen, dazu Reis 2,5,7,11,A,B,C(w),G,H,I,S 950 kcal	Eierkuchen mit Apfelmus 3,A,B,C(w) 800 kcal
Donnerstag	Chili con Carne, dazu ein Brötchen 11,A,B,C(w),G,H,S 770 kcal	Schweineschnitzel mit frischem Möhrengemüse und Kartoffeln 1,10,11,A,B,C(w),H,G,I,S 800 kcal
Freitag	Märkische Pfanne mit Kasseler und Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree und Obst 1,3,11,A,B,C,G,H,I,S 770 kcal	Knusperfilet gebraten mit Dillsauce, Kartoffeln und Rohkostsalat 1,2,5,7,10,B,C(w),I,J 770 kcal
Samstag	Jägerschnitzel mit Nudeln und Tomatensauce, dazu ein Dessert 1,2,3,5,7,A,B,C,H,I,S 770 kcal	
Sonntag	Eier (gekocht) in Senfsauce mit Kartoffeln, dazu Rote Bete 1,2,5,6,7,A,B,C,H,I,N 770 kcal	

Rückgabe bitte bis zum 11.09.2023

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), Nüsse (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.