

Speisenplan vom 19.06.2023 - 25.06.2023

	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag	Ungarischer Gulasch mit Spirellis, dazu Obst 2,3,5,11,A,B,C(w),S 900 kcal	Matjes mit Apfel- Zwiebel- Gurkenschmand und Bratkartoffeln 1,6,10,B,J 750 kcal	
Dienstag	Frischer Möhreeneintopf mit Rindfleisch 1,11,A,B,C,G,H,N,R 410 kcal	Kasselerbraten mit Sauerkraut und Kartoffeln 1,3,11,A,B,C,G,H,N,S 670 kcal	
Mittwoch	Spinat mit Schinkenrührei und Kartoffeln 1,2,3,5,7,10,A,B,C(w),E,G,H,I,S 670 kcal	Kartoffelpuffer mit Apfelmus 3,C(w) 440 kcal	
Donnerstag	Linteneintopf mit Bockwurst 1,3,7,10,11,A,B,C(w,r),E,G,H,I,S 840 kcal	Schweineschnitzel mit Frühlingsgemüse und Kartoffeln 2,5,7,A,B,C(w),G,H,I,S 800 kcal	
Freitag	Wirsingroulade mit Kartoffeln, dazu ein Joghurt 1,2,6,10,11,A,B,C(w),H,S 770 kcal	Gemüse- Reispfanne mit Tomatensauce und Käse 11,B,C(w),H 770 kcal	
Samstag	Spaghetti Bolognese mit Käse, dazu Krautsalat 11,A,B,C,G,H,I,S 770 kcal		
Sonntag	Schmorwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 11,A,B,C,E,G,H,I,S 770 kcal		

Rückgabe bitte bis zum 12.06.2023

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 e- Erdnuss, c- Cashewkerne, w- Walnuss

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.