

Speisenplan vom 20.02.2023 - 26.02.2023

	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 720 kcal
Dienstag	Gemüse- Tomatentopf mit Nudeln, frischer Kresse und Rauchfleisch 1,3,11,A,B,C,G,H,S 510 kcal	Fleischermeisterboulette mit Bechamelgemüse und Kartoffelpüree 1,2,3,5,7,C,G,I,S 770 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 800 kcal
Donnerstag	Gulaschsuppentopf, dazu ein Brötchen 1,2,10,11,A,B,C(w),G,H,S 670 kcal	Schweineschnitzel mit frischem Möhrengemüse und Kartoffeln 1,10,A,B,C(w),G,H,I,S 800 kcal
Freitag	Sülze mit Remouladensauce und Bratkartoffeln, dazu Obst 1,26,A,B,C,G,H,S 840 kcal	Knusperfilet gebraten mit Dillsauce, Kartoffeln und Rohkostsalat 1,2,5,7,10,B,C(w),I,J 770 kcal
Samstag	Hähnchenbrust in Tomatensauce mit Nudeln, dazu ein Dessert 1,2,5,7,11,A,B,C,H 770 kcal	
Sonntag	Wirsingroulade mit Kartoffeln, dazu ein Kompott 1,2,10,A,B,C,G,H,I,S 770 kcal	

Dessert

Rückgabe bitte bis zum 13.02.2023

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

Fleischarten:

8 Phosphat 9 geschwärzt 10 Kartoffeln geschwefelt 11 Aromen

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:

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.