

Speisenplan vom 20.11.2023 - 26.11.2023

	Menü 1	Menü 2
Montag	Spaghetti Bolognese mit Käse und Rohkostsalat 3,5,11,A,B,C,G,H,I,S 1060 kcal	Brathering mit Zwiebelringen, Röstkartoffeln und Salatgarnitur A,C,G,H,I,J 610 kcal
Dienstag	Wirsingkohleintopf mit Rauchfleisch 1,3,10,A,B,C(w,r),G,H,S 410 kcal	Braumeistersteak (gefüllt mit Schinken und Käse), Sahnesauce, Leipziger Allerlei und Kartoffeln 1,2,3,10,11,A,B,C(w),H,S 820 kcal
Mittwoch	Zwiebelfleisch mit Majoran, Sauerkraut und Kartoffelpüree 2,5,7,11,A,B,C,G,H,I,S 550 kcal	Hefeklöße mit Heidelbeeren 2,A,B,C(w) 750 kcal
Donnerstag	Kartoffelsuppe mit Bockwurst 1,3,7,11,A,B,C(w,r),E,F,G,H,I,S 670 kcal	Schweineschnitzel mit Erbsengemüse und Kartoffeln 1,2,11,A,B,C(w),G,H,I,N,S 720 kcal
Freitag	Gefüllte Paprikaschote, dazu Reis und Obst 2,11,A,B,C,H,S 800 kcal	Hokifilet paniert mit Dillsauce und Kartoffeln, dazu Rohkostsalat 2,6,11,A,B,C,G,I,J,N 820 kcal
Samstag	Ungarischer Gulasch mit Nudeln, dazu ein Dessert 11,A,B,C,S 770 kcal	
Sonntag	Nackensteak vom Schwein mit Champignons und Kartoffelpüree 2,3,5,7,A,B,C,G,H,I,S 770 kcal	

Dessert (x)

Rückgabe bitte bis zum 13.11.2023

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 Sulfid.

(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.