

Speisenplan vom 20.12.2021 - 26.12.2021

	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	Grüne Bohneneintopf mit Rindfleisch 1,10,11,A,B,C(w,r),G,H,N,R 410 kcal	Paniertes Truthahnsteak mit Sahnesauce, Kaisergemüse und Kartoffeln 1,6,10,B,J 750 kcal	
Mittwoch	Spinat mit Schinkenrührei und Kartoffeln 1,2,3,5,7,10,A,B,C(w),E,G,H,I,S 670 kcal	Kasselergulasch "Szegediner Art" mit Kartoffeln, dazu eine Quarkspeise 1,2,3,10,11,B,C(w),S 640 kcal	
Donnerstag	Gedünstetes Tilapiafilet auf Wurzelgemüse mit Sauce Hollandaise und Kartoffelpüree A,B,C,G,H,I,J 570 kcal	Wirsingroulade mit Kartoffeln, dazu ein Joghurt 1,2,6,10,11,A,B,C(w),H,S 750 kcal	
Freitag	Linseneintopf mit Bockwurst 1,3,7,10,11,A,B,C(w,r),E,G,H,I,S 840 kcal	<p style="text-align: center;">"Wir wünschen fröhliche Weihnachten"</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">    </div>	
Samstag 1. Weihnachtstag	Lamnbraten mit Bohnengemüse und Kartoffeln 1,2,5,7,C,I,J,N 770 kcal		
Sonntag 2. Weihnachtstag	Entenkeule mit Rotkohl und Klößen 1,2,5,6,7,11,A,B,C,H,I,N 770 kcal		

Rückgabe bitte bis zum 13.12.2021

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)

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 16 Uhr,

für Samstag und Sonntag bis Freitag von 8 Uhr bis 8.30 Uhr, sonst täglich bis 16 Uhr.