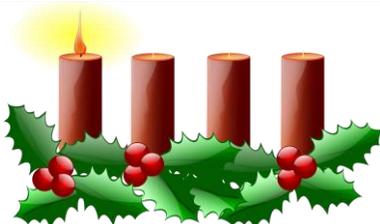


Speisenplan vom 22.11.2021 - 28.11.2021

Dessert

	Menü 1	Menü 2
Montag	2 Rollmöpfe mit Remouladensauce und Röster, dazu Salatbeilage 1,6,10,A,B,C,G,H,I,J 1010 kcal	Gebratene Hähnchenbrust auf Rahmwirsing, dazu Reis 1,2,11,A,B,C(w) 930 kcal
Dienstag	Kichererbseneintopf mit Paprika, Lauch und Knackwurstscheiben 1,2,3,5,7,10,11,A,B,C(w),E,G,H,I,S 730 kcal	Thüringer Rostbrät'l mit Kartoffelpüree und Salatgarnitur 2,5,7,A,B,C,G,H,I,S 730 kcal
Mittwoch	3 gekochte Eier in süß- saurer Sauce mit Kartoffeln, dazu Rote Bete 1,2,5,6,7,10,11,A,B,C(w),H 640 kcal	Sauerbraten vom Schwein mit Rotkohl und Klößen 1,2,A,B,C(w),H,N,S 770 kcal
Donnerstag	Soljanka mit Sauerrahm, dazu ein Brötchen 1,2,3,5,6,7,11,A,B,C(w),G,H,I,S 730 kcal	Schweineschnitzel mit Blumenkohl und Kartoffeln 1,A,B,C(w),G,H,I,N,S 730 kcal
Freitag	Putenpfanne mit Champignons, Lauch und Aprikosen, dazu Reis 1,2,A,B,C,H,N 770 kcal	Gebratenes Alaska- Seelachsfilet mit Senf-Kapernsauce und Kartoffeln, dazu Obst 1,2,5,7,B,C(w),I,J,N 740 kcal
Samstag	Schweinefleischpfanne in Tomatensauce mit Paprika und Nudeln, dazu Obst 1,2,5,7,A,C,H,S 770 kcal	
Sonntag	Fleischermeisterfrikadelle mit Puszta sauce und Kartoffelpüree 1,2,5,6,7,A,B,C,G,H,I,S 770 kcal	

Rückgabe bitte bis zum 15.11.2021

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