

Speisenplan vom 23.01.2023 - 29.01.2023

Dessert

	Menü 1	Menü 2
Montag	Heringsfilet "Hausfrauen Art" mit Kartoffeln 1,6,B,J,N 580 kcal	Panierte Hähnchenbrust mit Rahmgemüse und Kartoffelpüree 2,5,7,11,A,B,C(w),G,H,I 570 kcal
Dienstag	Reis- Gemüse Eintopf mit Hühnerfleisch 11,A,B,C(w,r),G,H,I 520 kcal	Schweine- Kammbraten mit Cranberry- Rotkohl und Knödel 1,3,E,G,H,I,S 770 kcal
Mittwoch	Königsberger Klopse in Kapernsauce mit Reis, dazu Rote Bete 1,2,5,6,7,11,A,B,C(w),H,N,S 700 kcal	Kasselerbraten mit Möhren- Brokkoli- Gemüse (mit Meerrettich) und Kartoffeln 1,2,3,5,7,11,B,C(w),G,H,I,N,S 600 kcal
Donnerstag	Grüne Bohneneintopf mit Rindfleisch 1,10,11,A,B,C(w,r),G,H,N,R 410 kcal	Schweineschnitzel mit Erbsengemüse und Kartoffeln 1,A,B,C(w),G,H,I,N,S 770 kcal
Freitag	Krautgulasch mit Kartoffeln, dazu Obst 1,2,3,11,B,C(w),E,G,H,I,N,S 770 kcal	Seehechtfilet gedünstet auf Blattspinat mit Sauce Hollandaise und Kartoffelpüree 11,B,C(w),G,H,I,J 550 kcal
Samstag	Jagdwurstwürfel in Tomatensauce mit Nudeln, dazu einen Schokoladenpudding 1,2,5,7,A,B,C,E,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 16.01.2023

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)

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.