

Speisenplan vom 23.11.2020 - 29.11.2020

Dessert

	Menü 1	Menü 2
Montag	Spaghetti Bolognese mit Käse und Rohkostsalat 3,5,11,A,B,C,Gm,H,I,S 1060 kcal	Hähnchen- Knusperspieß auf Früchte-Currysauce mit Reis 2,3,5,7,11,A,B,C(w),G,H,I 830 kcal
Dienstag	Braumeistersteak (gefüllt mit Schinken/ Käse) mit Leipziger Allerlei, Sahnesauce und Kartoffeln 1,2,3,10,11,A,B,C(w),H,S 820 kcal	Schinkenbraten geräuchert mit Butterwirsing und Kartoffeln 1,3,A,B,C,G,H,N,S 840 kcal
Mittwoch	Grütwurst mit Sauerkraut und Kartoffeln 1,3,10,C(w),E,G,H,I,S 970 kcal	Frischer Möhreintopf mit Rindfleisch 1,10,11,A,B,C8w,r),G,H,R 410 kcal
Donnerstag	Kartoffelsuppe mit Bockwurst 1,3,7,11,A,B,C(w,r),E,F,G,H,I,S 650 kcal	Nackenbraten vom Schwein in Senf eingelegt mit Apfelrotkohl und Knödel 1,11,A,B,C,H,I,S 800 kcal
Freitag	Mit Rosmarin gegrillte Hähnchenschenkel auf Gemüse und Kartoffeln 1,A,B,C(w),H,N 880 kcal	Atlantischer Butt in Petersilienpanade mit Champignon- Kräutersauce und Kartoffeln, dazu Rohkostsalat 1,2,5,7,11,B,C(w),I,J,N 720 kcal
Samstag	Märkische Pfanne mit Kasseler und Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree 1,3,A,B,C,H,G,I,S 770 kcal	
Sonntag	Wirsingroulade mit Kartoffeln, dazu ein Kompott 1,2,10,A,B,C,G,H,I,S 770 kcal	

Rückgabe bitte bis zum 16.11.2020

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: Montag bis Freitag bis 08.15 Uhr

Samstag und Sonntag bis Freitag 08.15 Uhr