


## Speisenplan vom 25.09.2023 - 01.10.2023

	Menü 1	Menü 2	Dessert
<b>Montag</b>	Jagdwurstwürfel in Tomatensauce mit Nudeln, dazu Rohkostsalat 1,3,5,7,11,A,B,C(w),G,H,I,S,E 950 kcal	Gebratene Hähnchenbrust auf Rahmwirsing mit Reis 1,2,11,A,B,C(w) 930 kcal	
<b>Dienstag</b>	Saurer Pilzeintopf mit Hackfleischklößchen 1,10,11,A,B,C(w,r)G,H,I,S 480 kcal	Schmorbraten vom Rind mit Rotkohl und Kartoffeln 1,11,B,C,N,R 670 kcal	
<b>Mittwoch</b>	Ungarischer Schweinebraten mit Paprikagemüse und Böhmisches Knödeln 2,5,7,11,A,B,C,H,I,S 640 kcal	Schmorwurst mit Sauce, Sauerkraut und Kartoffelpüree 2,11,A,B,C(w),G,H,I,S 630 kcal	
<b>Donnerstag</b>	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	
<b>Freitag</b>	Fleischpfanne vom Schwein "Stroganoff", dazu Reis 2,3,6,11,B,C,H,S 770 kcal	Gebratenes Alaska- Seelachsfilet mit Senf-Kapernsauce und Kartoffeln, dazu Obst 1,2,5,7,B,C(w),I,J,N 740 kcal	
<b>Samstag</b>	Hähnchenbrust in Tomatensauce mit Nudeln, dazu ein Dessert 1,2,5,7,11,A,B,C,H 770 kcal		
<b>Sonntag</b>	Kohlroulade mit Kartoffeln, dazu ein Kompott 1,2,A,B,C,G,H,I,N,S 770 kcal		

**Rückgabe bitte bis zum 18.09.2023**

**Guten Appetit**

**Zu den Eintöpfen wird eine Scheibe Brot angeboten.**

Dekl. Zusatzstoffe:

**8** Phosphat **9** geschwärzt **10** Kartoffeln geschwefelt **11** Aromen

Fleischarten: **S** Schwein **R** Rind e- Erdnuss, w- Walnuss, c- Cashewkerne

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 14 Uhr,

für Samstag und Sonntag bis Freitag von 8 Uhr bis 8.30 Uhr, sonst täglich bis 14 Uhr.