

## Speisenplan vom 25.10.2021 - 31.10.2021

### Dessert

	Menü 1	Menü 2
<b>Montag</b>	Brathering mit Zwiebelringen, Röstkartoffeln und Salatgarnitur A,C,G,H,I,J 610 kcal	Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel auf Chili-Mangosauce, dazu Reis 2,5,7,11,B,C,G,H,I 800 kcal
<b>Dienstag</b>	Frischer Möhreeneintopf mit Rindfleisch 1,10,11,A,B,C(w,r),G,H,R 410 kcal	Braumeistersteak (gef. Schinken/ Käse), Sahnesauce, Leipziger Allerlei und Kartoffeln 1,2,3,10,11,A,B,C(w),H,S 960 kcal
<b>Mittwoch</b>	Grütwurst mit Sauerkraut und Kartoffeln 1,3,10,C(w),E,G,H,I,S 970 kcal	Hefeklöße mit Heidelbeeren 2,A,B,C(w) 750 kcal
<b>Donnerstag</b>	Kartoffelsuppe mit Bockwurst 1,3,7,11,A,B,C(w,r),E,F,G,H,I,S 650 kcal	Roulade vom Schwein "Jäger Art" mit Rotkohl und Klößen 2,11,A,B,C(w),H,S 660 kcal
<b>Freitag</b>	Gefüllte Paprikaschote mit Reis, dazu Obst 2,11,A,B,C,H,S 800 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
<b>Samstag</b>	Thüringer Krautwickel mit Kartoffeln, dazu ein Kompott 1,6,11,A,B,C,H,N,S 770 kcal	
<b>Sonntag</b>	<b>Wildgulasch mit Waldpilzen, Rotkohl und Klößen</b> 1,3,11,A,B,C,H,I 770 kcal	

**Rückgabe bitte bis zum 18.10.2021**

**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 8 Uhr bis 8.30 Uhr, sonst täglich bis 16 Uhr.