

Speisenplan vom 29.05.2023 - 04.06.2023

Dessert

	Menü 1	Menü 2
Montag Pfingstmontag	Menüs von heute auf dem Plan der vorigen Woche !!!	
Dienstag	Reis- Gemüse Eintopf mit Hühnerfleisch 11,A,B,C(w,r),G,H,I 510 kcal	Spirellinudeln mit Schinkenstreifen, Tomatensauce und Krautsalat 1,2,3,5,7,11,A,C(w),E,G,H,I,S 860 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 auf Möhren- Brokkoligemüse (Meerrettich) und Kartoffeln 1,2,3,5,7,11,B,C(w),G,H,I,N,S 600 kcal
Donnerstag	Erbse Eintopf mit Bockwurst 1,2,3,7,11,A,B,C(w,r),E,G,H,I,S,N 830 kcal	Schweineschnitzel mit Sommergemüse und Kartoffeln 1,11,A,B,C(w),G,H,I,N,S 770 kcal
Freitag	Krautgulasch mit Kartoffeln, dazu Obst 1,11,A,B,C,H,N,S 770 kcal	Seehechtfilet gedünstet auf Blattspinat mit Sauce Hollandaise und Kartoffelpüree 11,B,C(w),G,H,I,J 550 kcal
Samstag	Schweinefleischpfanne in Tomatensauce mit Paprika und Nudeln, dazu ein Dessert 1,2,5,7,A,B,C,E,G,H,I,S 770 kcal	
Sonntag	Grützwurst mit Sauerkraut und Kartoffeln 1,10,C,E,G,H,I,S 770 kcal	

Rückgabe bitte bis zum 22.05.2023

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)e- Erdnuss, c- Cashewkerne, w- Walnuss

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.