

# Speisenplan vom 29.05.2023 - 04.06.2023

## Dessert

	Menü 1	Menü 2
<b>Montag</b> <b>Pfingstmontag</b>	Menüs von heute auf dem Plan der vorigen Woche !!!	
<b>Dienstag</b>	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
<b>Mittwoch</b>	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
<b>Donnerstag</b>	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
<b>Freitag</b>	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
<b>Samstag</b>	Schweinefleischpfanne in Tomatensauce mit Paprika und Nudeln, dazu ein Dessert 1,2,5,7,A,B,C,E,G,H,I,S 770 kcal	
<b>Sonntag</b>	Grütwurst 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.