

Arbeiter-Samariter-Bund Speisenplan vom 29.11.2021 - 05.12.2021

Dessert

	Menü 1	Menü 2
Montag	Heringsfilet "Hausfrauen Art" mit Petersilienkartoffeln 1,6,B,J,N 580 kcal	Panierte Hähnchenbrust auf Rahmgemüse und Kartoffelpüree 2,5,7,11,A,B,C(w),G,H,I 570 kcal
Dienstag	Ungarischer Fischtopf 1,11,A,B,C(w,r),G,H,J,N 380 kcal	Rindergulasch mit Zwiebeln und Gurkenstreifen, dazu Spätzle und ein Kompott 2,6,11,A,B,C(w),R 920 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 (mit Meerrettich) und Kartoffeln 1,2,3,5,7,11,B,C(w),G,H,I,N,S 660 kcal
Donnerstag	Erseneintopf mit Bockwurst 1,2,3,7,11,A,B,C(w,r),E,G,H,I,S,N 830 kcal	Schweineschnitzel mit Leipziger Allerlei und Kartoffeln 1,2,11,A,B,C(w),H,I,N,S 720 kcal
Freitag	Thüringer Krautwickel mit Kartoffeln, dazu eine Quarkspeise 1,2,11,A,B,C(w),G,H,I,N,S 770 kcal	Seehechtfilet gedünstet auf Blattspinat mit Sauce Hollandaise und Kartoffelpüree 11,B,C(w),G,H,I,J 550 kcal
Samstag	Jagdwurstwürfel in Tomatensauce mit Nudeln, dazu einen Schokoladenpudding 1,2,5,7,A,B,C,E,G,H,I,S 770 kcal	
Sonntag	Schmorwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 11,A,B,C,E,H,G,I,S 770 kcal	

Rückgabe bitte bis zum 22.11.2021

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