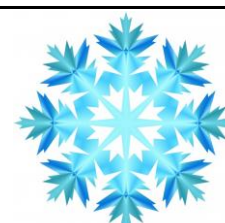


## Speisenplan vom 30.01.2023 - 05.02.2023

	Menü 1	Menü 2	
<b>Montag</b>	Spaghetti Bolognese mit Käse und Rohkostsalat 3,5,11,A,B,C,G,H,I,S 1060 kcal	Brathering mit Zwiebelringen, Röstkartoffeln und Salatgarnitur A,C,G,H,I,J 610 kcal	<b>Dessert</b>       
<b>Dienstag</b>	Debreziner Sauerkrauteintopf 1,2,3,5,7,10,11,A,B,C(w,r),G,H,S 600 kcal	Nackenbraten vom Schwein in Senf eingelegt, Apfelrotkohl und Knödel 1,11,A,B,C,G,H,I,S 800 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>	Frischer Möhreeneintopf mit Rindfleisch 1,10,11,A,B,C(w,r),G,H,R 410 kcal	Schweineschnitzel mit Mischgemüse und Kartoffeln 1,2,11,A,B,C(w),G,H,I,N,S 720 kcal	
<b>Freitag</b>	Mit Rosmarin gegrillte Hähnchenschenkel auf Gemüse, dazu Kartoffeln 1,A,B,C(w),H,N 770 kcal	Hokifilet paniert mit Dillsauce, Kartoffeln und Rohkostsalat 2,6,11,A,B,C,G,I,J,N 820 kcal	
<b>Samstag</b>	Ungarischer Gulasch mit Nudeln, dazu ein Dessert 11,A,B,C 770 kcal		
<b>Sonntag</b>	Nackensteak vom Schwein mit Champignons und Kartoffelpüree 2,3,5,7,A,B,C,G,H,I,S 770 kcal		

**Rückgabe bitte bis zum 23.01.2023**

**Guten Appetit**

**Anmerkung:** Zu den Eintöpfen wird ein Brötchen 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 14 Uhr,

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