



## Speisenplan vom 30.11.2020 - 06.12.2020

	Menü 1	Menü 2	Dessert
<b>Montag</b>	Jägerschnitzel mit Tomatensauce und Nudeln, dazu Obst 1,2,3,5,7,11,A,B,C(w),H,I,S 880 kcal	Hähnchenbrust- Roulade "Brokkoli" auf Bechamelgemüse mit Kartoffelpüree 11,A,B,C(w),G,H,I,J 630 kcal	
<b>Dienstag</b>	Schmorwurst mit Sauce, Sauerkraut und Kartoffelpüree 2,11,A,B,C(w),G,H,I,S 630 kcal	Sauerbraten vom Rind "Rheinländer Art" mit Rotkohl und Klößen 1,11,A,B,C(w),H,N,R 670 kcal	
<b>Mittwoch</b>	Hackbraten mit Wachsbohnen und Kartoffeln 1,2,10,11,A,B,C(w),H,S 760 kcal	Gulasch vom Schwein mit Pilzen und Kartoffeln 1,2,10,11,A,B,C,H,S 1040 kcal	
<b>Donnerstag</b>	Weißer Bohneneintopf mit Bockwurst 1,3,7,10,11,A,B,C(w,r),E,G,H,I,S 820 kcal	Paniertes Schweineschnitzel mit Kohlrabigemüse und Kartoffeln 1,10,A,B,C,G,H,I,S 760 kcal	
<b>Freitag</b>	Kasseler- Lauchpfanne mit Champignons und Kartoffelpüree 1,3,A,B,C(w),H,G,I,S 430 kcal	Paniertes Hokifilet mit Dillsauce und Kartoffeln, dazu Rohkostsalat 2,6,11,A,B,C,G,I,J,N 820 kcal	
<b>Samstag</b>	Rindergulasch mit Rotkohl und Klößen 1,10,11,B,C,R 970 kcal	 	
<b>Sonntag</b>	Fleischermeisterfrikadelle mit Pusztasauce und Kartoffelpüree 1,2,5,6,7,A,B,C,G,H,I,S 770 kcal		

**Rückgabe bitte bis zum 23.11.2020**

**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 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: Montag bis Freitag bis 08.15 Uhr  
Samstag und Sonntag bis Freitag 08.15 Uhr