

Name:

Senioren-Portion: []
 Volle Portion: []

Speiseplan für die Woche vom 18.09.2023 - 24.09.2023

Tag	Menü 1	Menü 2 (Vegetarisch)
Montag, 18.09.	Linseneintopf ^{2,A,A1,L} Kasslerfleischwürfel ^{1,2} Rote Grütze mit Vanillesoße ^{12,A,A1,B,H}	Reispfanne mit süß- saurer Soße ¹ gemischter Salat ^{2,L} Rote Grütze mit Vanillesoße ^{12,A,A1,B,H}
Dienstag, 19.09.	Hähnchen - Gnocchi -Pfanne ^{2,A,A1,B,H} Sahnesoße ^{12,A,A1,B,H,I} frisches Obst	Senfeier ^{12,A,A1,D,J} Kartoffeln frisches Obst
Mittwoch, 20.09.	Gefüllte Paprikaschote mit Soße ^{12,A,A1,D} Gemüsereis ^{2,12} Birnenkompott	Gemüseschnitzel ^{12,A,A1,A5,A4} Nudelsalat ^{4,6,A,A1,B,D,H,J} Birnenkompott
Donnerstag, 21.09.	Kasslerbraten ^{1,2} Sauerkraut Kartoffeln frisches Obst	Kartoffelsuppe ¹ frisches Obst
Freitag, 22.09.	Gedünsteter Seelachs ^E Dillsauce ^{12,A,A1,B,H} Risi Bisi ²	Milchreis mit brauner Butter ^{B,H} Apfelmus ^{2,4}
Samstag, 23.09.	Boulette ^{A,A1,D,J} Waldpilzragout ^{12,A,A1,B,H} Kartoffeln frisches Obst	Grillgemüsepfanne ^{12,13} Tomatensoße ^{12,13,A,A1} Bratkartoffeln ² frisches Obst
Sonntag, 24.09.	Deftiges Feuerfleisch ^{12,13,A,A1} Butterkartoffeln ^{B,H} Pflaumenkompott ²	

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Süßungsmittel; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt
 Allergene: (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (A1) Weizen und Weizenerzeugnisse; (A5) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (A4) Hafer und Hafererzeugnisse; (B) Laktose; (D) Eier und -erzeugnisse; (E) Fisch und -erzeugnisse; (H) Milch und -erzeugnisse; (I) Sellerie und -erzeugnisse; (J) Senf und -erzeugnisse; (L) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben

Sehr geehrte Damen und Herren,
 wenn möglich spülen Sie die Menüschilder bitte aus.

Bei Rückfragen können Sie uns unter der **035873/46110** erreichen.

Danke

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Änderungen sind möglich!