

Speiseplan - Essen auf Rädern



Name, Vorname:

Bitte kreuzen Sie die gewünschten Speisen im leeren Feld pro Tag an. Beispiel:



Rückgabe eines Exemplars bitte bis spätestens zum **Donnerstag** der vorhergehenden Woche. Das zweite Exemplar verbleibt zur Information bei Ihnen.

KW 49	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Datum:	06.12.2021	07.12.2021	08.12.2021	09.12.2021	10.12.2021	11.12.2021	12.12.2021
Suppe	Tagessuppe mit Gemüse /a1,g <input type="checkbox"/>	Tagessuppe mit Gemüse /a1,g <input type="checkbox"/>	Tagessuppe mit Gemüse /a1,g <input type="checkbox"/>	Tagessuppe mit Gemüse /a1,g <input type="checkbox"/>	Tagessuppe mit Gemüse /a1,g <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Vollkost	Würzige Beamten- stippe in Schmorsauce, dazu Dampfkartoffeln und Spreewälder Gurken /II,III,VI	Gedämpfter Kasselerbraten mit Bratensauce, dazu Sauerkraut und Dampfkartoffeln II,III,VI/-	Gebackene Jagdwurstscheibe mit Tomatensauce, Spiralnudeln und Rohkostsalat II,III,VI,- /a1 /g	Rote Paprikaschote mit Hackfleischfüllung, dazu Rahmsauce und Kartoffelbrei /a1 /a1,g /g	Hokifilet "Müllerin Art" mit Kräutersauce buntem Gemüse und Würzkartoffeln /a1 /a1,g /g	Deftige Kohlsuppe mit Suppengemüse, Kartoffeln , Zwiebel Kasselerwürfel II,III,VI,- /a1	Kleine Grillhaxe mit Bratensauce, dazu Sauerkraut und Kartoffelstampf II,III,VI,- /a1
Leichte Vollkost	Gedünstete Hähnchenbrust mit Bratensauce, dazu Zuccinigemüse und Salzkartoffeln /a1 /g	Mildes Eierfrikasse mit buntem Gemüse und Kartoffelstampf dazu Rohkostsalat /a1,d /a1,j	Geflügelbratwurst mit Rahmsauce, dazu Möhrengemüse und Salzkartoffeln III,VI/j /a1,g	Gebackener Kartoffelauflauf mit Schonkostgemüse und Geflügel- Schinkenwürfel /d /a1	Putengeschnetzeltes nach Züricher Art in weißer Sauce, dazu Gemüse-Reis /a1,g /a1,g	Reiseintopf mit mit butem Gemüse und Rindfleischwürfel /a1 /i	Bunte Tortellini - Gemüsepfanne mit Käse-Sahne - Sauce /a1 /q,c
Dessert	Frisches Obst <input type="checkbox"/>	Fruchtquark /g <input type="checkbox"/>	Frisches Obst <input type="checkbox"/>	Kochpudding Himbeere /g <input type="checkbox"/>	Fruchtkompott /g <input type="checkbox"/>	Cremespeise <input type="checkbox"/>	Mandarinenkompott <input type="checkbox"/>

Bitte beachten Sie, dass Änderungen der Speisenplanung notwendig sein können!

Weitere Hinweise zu Allergenen und Zusatzstoffen finden Sie auf dem rückseitigem Informationsblatt.

Nachträgliche Bestellungen sowie Abbestellungen, die noch am selben Tag stattfinden sollen, brauchen wir bitte eine telefonische Mitteilung bis spätestens 08.00 Uhr. Die Mitarbeiter der Küche erreichen Sie unter Tel. 039454/8 2581 oder Fax 039454/ 8 2582.

Allergene

a	enthält Gluten
a1	Weizen
a2	Roggen
a3	Gerste
a4	Hafer
b	Krebstiere und Erzeugnisse aus Krebstieren
c	Eier und Erzeugnisse aus Eiern
d	Fische und Erzeugnisse aus Fischen
e	Erdnüsse
f	Soja und Erzeugnisse aus Soja
g	Milch und Milchzeugnisse, enthält Laktose
h	Schalenfrüchte oder Nüsse
h1	Mandeln
h2	Haselnuss
h3	Walnuss
h4	Cashew
h5	Pecannuss
h6	Paranuss
h7	Pistazien
h8	Macadamia
i	Sellerie
j	Senf und Erzeugnisse aus Senf
k	Sesam und Erzeugnisse aus Sesam
l	Schwefeldioxid und Sulfite
m	Lupinen
n	Weichtiere

Zusatzstoffe

I	mit Lebensmittelfarbstoff
II	mit Konservierungsstoff
III	mit Antioxidationsmittel
IV	mit Geschmacksverstärkern
V	mit Säuerungsmittel
VI	mit Stabilisatoren
VII	mit Süßstoff
VIII	mit Phosphat
IX	gewachst
X	geschwärzt
XI	geschwefelt
XII	enthält Koffein
XIII	enthält Chinin