

# 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 20	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Datum:	16.05.2022	17.05.2022	18.05.2022	19.05.2022	20.05.2022	21.05.2022	22.05.2022
<u>Suppe</u>	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"/>
<u>Vollkost</u>	Würzige Beamten- stippe in Schmorsauce, dazu Dampfkartoffeln und Spreewälder Gurken /II,III,VI	Gedämpfter Kasselerhacken mit Bratensauce, dazu Sauerkraut und Dampfkartoffeln II,III,VI/-	Gebackene Jagdwurstscheibe mit Tomatensauce, Spiralnudeln und Rohkostsalat II,III,VI,- /a1 /g	Gebackenes Schnitzel Wiener Art, dazu Bratensauce, Spargelgemüse und Salzkartoffeln /a1	Hokifilet "Müllerin Art" mit Kräutersauce buntem Gemüse und Kartoffelbrei /a1 /a1,g /g	Deftige Kohlsuppe mit Suppengemüse, Kartoffeln , Zwiebel Kasselerwürfel II,III,VI,- /a1	Gegrillte Hähnchenkeule mit Brauner Soße und Mischgemüse dazu Salzkartoffeln g/ <input type="checkbox"/>
<u>Leichte Vollkost</u>	Hähnchenfilet im Kräutermantel, dazu Rahm-Möhren- Gemüse und Salzkartoffeln /a1,g	Mildes Fischragout mit buntem Gemüse in Sahnesauce dazu Bandnudeln /d /a1	Zwei gekochte Eier mit milder Senf-Gemüse-Sauce dazu Salzkartoffeln und Rohkostsalat /c /j	Geschmortes Kalbsragout in eigener Sauce, dazu Brokkoligemüse und Parboiledreis /a1 /a1,c	Gebackenes Putenschnitzl mit Champignonsauce und Butterspätzle	Reiseintopf mit Grießklößchen Wurzelgemüse und Hühnerfleisch /a1 /c /i	Bunte Tortellini - Gemüsepfanne mit Käse-Sahne - Sauce /a1 /q,c
<u>Dessert</u>	Frisches Obst <input type="checkbox"/>	Fruchtquark /g <input type="checkbox"/>	Frisches Obst <input type="checkbox"/>	Götterspeise /g <input type="checkbox"/>	Pflaumenkompott /g <input type="checkbox"/>	Frisches Obst <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.**

## Speiseplan - Essen auf Rädern

### 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 Milcherzeugnisse, 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