

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 5	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Datum:	30.01.2023	31.01.2023	01.02.2023	02.02.2023	03.02.2023	04.02.2023	05.02.2023
<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>	Szegediner Fleischgulasch mit Sauerkraut und Kräuterkartoffeln	Geschnetzeltes nach Züricher Art mit Champignons, dazu Salzkartoffeln und Rohkostsalat v/vii	Gebratene Schmorwurst mit Mischgemüse Zwiebelsauce und Kartoffelbrei	Geschmorter Kasselerbraten mit Schmorsauce dazu Rosenkohl und Petersilienkartoffeln	Ofengebackenes Seelachsfilet mit Dillsauce dazu Blattspinat und Dampfkartoffeln	Eintopf von Weißen Bohnen mit Gemüse, Kartoffelwürfel und Suppenfleisch	Gebackenes Schnitzel Wiener Art, dazu Bratensauce, Spargelgemüse und Salzkartoffeln
<u>Leichte Vollkost</u>	Gebratene Geflügelschmorwurst Bratensauce dazu Romanesco und Dampfkartoffeln	Mariniertes Hähnchenbrustfilet mit Rahmsauce Brokkoligemüse und Kartoffelbrei	Möhren-Eintopf mit Wurzelgemüse, Kartoffelwürfeln und Geflügelfleisch	Geschmortes Putengulasch mit Champignons dazu Parieser Möhren und Dampfkartoffeln	Gebratene Geflügelfrikadelle mit Rahmsauce dazu Kohlrabigemüse und Dampfkartoffeln	Steckrüben-Kartoffel- Eintopf mit Karotten, Sellerie und Rindfleischwürfel	Kartoffel-Gemüse- Auflauf mit Brokkoliröschen und Chesterkäse
<u>Dessert</u>	Frisches Obst <input type="checkbox"/>	Quarkdessert /g <input type="checkbox"/>	Frisches Obst <input type="checkbox"/>	Fruchtjoghurt /g <input type="checkbox"/>	Obstkompott <input type="checkbox"/>	Cremespeise <input type="checkbox"/>	Frisches Obst <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.

Unseren Fahrdienst erreichen Sie unter der Tel. 039454/8 2575.

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 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