

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 16	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Datum:	15.04.2024	16.04.2024	17.04.2024	18.04.2024	19.04.2024	20.04.2024	21.04.2024
Vollkost	Gyrospfanne mit hausgemachtem Gurken-Quark-Dipp und Tomatenreis <small>a1 /g</small>	Deftiger Schichtkohl mit Zwiebeln und Hackfleisch in brauner Sauce, dazu Salzkartoffeln <input type="checkbox"/>	Herzhaftes Nackengrillsteak mit Bratensauce und Balkangemüse, dazu Rosmarinkartoffeln <small>i/c VII</small>	Geschmorte Kohlroulade mit süß/saurer Kümmel-Gemüse-Sauce und Dampfkartoffeln <small>/a1</small>	Gebackenes Seefischfilet mit Kräutersauce Dampfkartoffeln und Rohkostsalat <small>/a1,d /g</small>	Linseneintopf mit Gemüse, Kartoffeln und Krakauer Würstchenscheiben <small>/a/i II,III,VI/</small>	Geschmorte Schinkenbraten mit Bratensauce, dazu Bohnengemüse und Dampfkartoffeln <small>II,III,VI/-</small>
Leichte Vollkost	Zwei gekochte Eier mit milder Senf-Gemüse-Sauce dazu Salzkartoffeln und Rohkostsalat <small>/c /j</small>	Süßer Grießbrei mit Erdbeerkompott <small>/a1,g</small>	Pichelsteiner Eintopf mit grünen Bohnen, Karotten, Sellerie Kartoffeln und Rindfleischwürfel <small>/III,VI</small>	Geschmortes Putengulasch mit Champignons dazu Parieser Möhren und Dampfkartoffeln <small>/a1,g /a1</small>	Gedämpfte Hähnchenbrust mit Rahmsauce Kohlrabigemüse Dampfkartoffeln <small>/a1,j VII/-</small>	Bunter Gemüse Eintopf mit Wurzelgemüse Hähnchenfleisch und Kartoffelwürfel <small>/i /a1</small>	Bunte Gemüse Lasagne mit Mozzarella überbacken, dazu Käsesauce <small>/a1,c,g</small>
Vegetarische Vollkost	Rahmiges Waldpilz-Kräuter-Ragout mit Spinat Semmel-Knödel <small>/a1,g /a1,c,g</small>	Vegetarische Bratwurst mit Rahmblumenkohl und Dampfkartoffeln <input type="checkbox"/> <small>/a1</small>	Panierter Hirtenkäse mit Ratatouillegemüse dazu Rosmarinkartoffeln <small>q/a1/c III</small>	Vegetarisches Geschnetzeltes mit Pilzen, Zwiebel und Gemüsestreifen dazu Butterspätzle <small>/a1,c /a1,g</small>	Kartoffel-Gemüse Pfanne mit Honig-Rosmarin Rahmsauce <small>/g /a1</small>	Bunter Gemüse Eintopf mit Wurzelgemüse und Kartoffelwürfel <small>/a1 II,III,VI/</small>	Bunte Gemüse Lasagne mit Mozzarella überbacken, dazu Käsesauce <small>/a1,c,g</small>
Dessert	Frisches Obst <input type="checkbox"/>	Vanillejoghurt <input type="checkbox"/> <small>/g</small>	Fruchtkompott <input type="checkbox"/> <small>V/</small>	Frisches Obst <input type="checkbox"/>	Karamellpudding <input type="checkbox"/> <small>/g</small>	Cremespeise <input type="checkbox"/>	Frisches Obst <input type="checkbox"/>

Bitte beachten Sie, dass Änderungen am Speiseplan notwendig werden könnten.

Der Mindestbestellwert pro Lieferung entspricht einem Hauptgericht.

Nachträgliche Bestellungen sowie Abbestellungen, die noch am selben Tag stattfinden sollen, brauchen wir bitte eine telefonische Mitteilung bis **spätestens 08.00 Uhr**.

Telefonische Erreichbarkeit:

Küche: 039454/8 2581 Verwaltung: 039454/8 2564 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 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