

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 18	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Datum:	29.04.2024	30.04.2024	01.05.2024	02.05.2024	03.05.2024	04.05.2024	05.05.2024
Vollkost	Spiralnudeln mit Schinkenwurst und Tomatensauce, dazu Chinakohlsalat <small>/a1,c II,III,VI/ /a1,g</small>	Pikantes Gulasch mit Waldpilzen, Zwiebeln und Paprika dazu Salzkartoffeln <small>/a1 /a1,c</small>	Kasselerbraten mit Schmorsauce Sauerkraut und Petersilienkartoffeln <small>II,III VI</small>	Würzige Bauernsülze mit Remouladensauce und Würzkartoffeln dazu Rohkostsalat <small>VIII/j,c /a1 q,v</small>	Gebackenes Welsfilet auf rahmigem Porreegemüse, dazu Kräuterkartoffeln <small>/a1,d /a1,g</small>	Deftiger Bauerntopf mit Kartoffelwürfel, Tomate Paprika, Zwiebeln und Hackfleisch <small>II,III,VI,- /a1</small>	Gegrillte Hähnchenkeule mit Schmorsauce und Apfelrotkohl dazu Salzkartoffeln <small>g/</small>
Leichte Vollkost	Mildes Eierragout mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln <small>/a1 /a1,g /g</small>	Gefüllte Hähnchenroulade "Bärlauch" dazu Rahmsauce und Dampfkartoffeln <small>/a1 /a1,c</small>	Pichelsteiner Eintopf mit grünen Bohnen, Karotten, Sellerie Kartoffeln und Rindfleischwürfel <small>/III,VI</small>	Putengeschnetzeltes in Rahmsauce mit Cahmpignons und Gemüsestreifen dazu Kräuterreis <small>/c /j</small>	Gekochte Rindfleischscheibe mit Meerrettichsauce, dazu Rote Bete Salat und Dampfkartoffeln <small>/a1,g</small>	Bunter Nudeleintopf mit Gabelspaghetti, Hühnchen und Gemüse <small>/i /a1</small>	Gedämpftes Eieromelett, gefüllt mit Spinat, dazu Kräutersauce und Dampfkartoffeln <small>/c /a1</small>
Vegetarische Vollkost	Gebackene Kartoffeltaschen mit Frischkäsedipp und Rohkostsalat	Süße Eierpfannkuchen mit Blaubeeren gefüllt, dazu gekochte Vanillesauce <small>/a1,c,g /a1,g</small>	Vegetarisches Schnitzel "Toscana" mit Paprika-Zwiebelsauce und Kratoffelstampf <small>/a1,c /q</small>	Feines Kräuterrührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln <small>/c /g /g</small>	Gefüllte Maultaschen mit Waldpilz-Kräuter-Ragout und Rohkostsalat <small>/g /a1,g</small>	Bunter Nudeleintopf mit Gabelspaghetti, Wurzelgemüse und Eierstich <small>/i /a1</small>	Gedämpftes Eieromelett, gefüllt mit Spinat, dazu Kräutersauce und Dampfkartoffeln <small>/c /a1</small>
Dessert	Frisches Obst	Buttermilchdessert	Schokopudding	Fruchtkompott	Frisches Obst	Cremespeise	Frisches Obst

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