

# 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 41	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Datum:	07.10.2024	08.10.2024	09.10.2024	10.10.2024	11.10.2024	12.10.2024	13.10.2024
<b>Vollkost</b>	Szegediner Fleischgulasch mit Sauerkraut und Kräuterkartoffeln <small>a1/g/i</small>	Geschnetzeltes nach Züricher Art mit Champignons, dazu Salzkartoffeln und Rohkostsalat <small>/a1 /g /j v/VII</small>	Gebackenes Schnitzel Wiener Art mit Rahmsauce Mischgemüse und Salzkartoffeln <small>a1/q/ j/v</small>	Gebratene Frikadelle dazu Bratensauce, Porreegemüse und Dampfkartoffeln <small>/a1 /a1</small>	Hokifilet "Müllerin Art" mit Kräutersauce buntem Gemüse und Kartoffelbrei <small>/a1 /a1,g /g</small>	Eintopf von Weißen Bohnen mit Gemüse, Kartoffelwürfel und Suppenfleisch <small>a1/ q/</small>	Geschmorter Kräuter - Senfbraten mit eigener Sauce, dazu Rosenkohl und Dampfkartoffeln <small>/j /a1 /a1,c</small>
<b>Leichte Vollkost</b>	Mildes Hühnerfrikasse mit Champignon , Spargel und Mettklößchen dazu Dampfkartoffeln <small>/a1,d /a1,j</small>	Gedämpfter Seefisch mit Dillsauce, Möhrengemüse und Salzkartoffeln <small>/d /a1</small>	Passierte Kartoffel-Gemüse- Suppe mit Scheiben von Geflügel- Bockwurst <small>II,III,VI/</small>	Hähnchenfilet - geschnetzeltes in Sahnesauce mit Gemüwestreifen und Kräuterspätzle <small>/a1,g /a1</small>	Gebratene Geflügelfrikadelle mit Rahmsauce dazu Kohlrabigemüse und Dampfkartoffeln <small>/a1 /a1,g /g</small>	Steckrüben-Kartoffel- Eintopf mit Karotten, Sellerie und Rindfleischwürfel <small>a1/ q/</small>	Kartoffel-Gemüse- Auflauf mit Brokkoliröschen und Chesterkäse <small>/g</small>
<b>Vegetarische Vollkost</b>	Gefüllte Paprikaschote mit Couscousfüllung Ratatouillegemüse Wildreis <small>a1/q/c a2/a3/a4/ i/j</small>	Nudelpfanne "Asia" mit Gemüwestreifen Sweet- Chillisauce und Röstzwiebeln <small>III,VI/a1 /g</small>	Blumenkohl - Käse - Medaillon mit Paprikarahmsauce und Kartoffelbrei dazu Rohkostsalat <small>/a1 III,VI /g</small>	Gefüllter Germknödel mit gekochter Vanillesauce <small>III,VI/a1 /g</small>	"Pasta Funghi" Bandnudeln mit Pilzrahm Ragout und Rohkostsalat <small>/a1,g</small>	Vegetarischer Eintopf mit Kidneybohnen, Mais und Tomaten, dazu ein Weizenbrötchen <small>/a1,g</small>	Kartoffel-Gemüse- Auflauf mit Brokkoliröschen und Chesterkäse <small>/g</small>
<b>Dessert</b>	Obstkompott	Quarkdessert	Frisches Obst	Fruchtjoghurt	Frisches Obst	Banane	Cremedessert

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 2560 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 Sulfit
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