

# 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 45	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Datum:	04.11.2024	05.11.2024	06.11.2024	07.11.2024	08.11.2024	09.11.2024	10.11.2024
<b>Vollkost</b>	Würzige Beamtenstippe in Schmorsauce, dazu Dampfkartoffeln und Spreewälder Gurken	Rote Paprikaschote mit Hackfleischfüllung, dazu Tomatensauce und Kartoffelbrei	Herzhafte Currybratwurst mit Tomaten-Apfel-Sauce und Würzkartoffeln	Geschnetzeltes nach Züricher Art mit Champignons, dazu Salzkartoffeln und Rohkostsalat	Gedämpftes Seelachsfilet an Dillsauce mit Pariser Karotten und Dampfkartoffeln	Deftiger Erbseneintopf mit Suppengemüse Kartoffelwürfel und Kasseler	Geschmorte Schweine Roulade Jäger Art dazu Bratensauce, Apfelrotkohl und Kartoffelklöße
<b>Leichte Vollkost</b>	Gedünstete Hähnchenbrust mit Bratensauce, dazu Möhrengemüse und Salzkartoffeln	Geflügelklößchen mit Kräutersauce Dampfkartoffeln und Rohkostsalat	Bunter Gemüseeintopf mit Wurzelgemüse, Kartoffelwürfel und Geflügelklößchen	Gebratene Geflügelschmorwurst Bratensauce dazu Romanesco und Dampfkartoffeln	Mildes Hühnerklein mit Schwarzwurzeln und Mettklößchen, dazu gedämpfter Reis	Passierte Kartoffel-Gemüse-Suppe mit Scheiben von Geflügel-Bockwurst	Kartoffelauflauf nach griechischer Art mit Auberginen und Tomaten, überbacken mit Hirtenkäse
<b>Vegetarische Vollkost</b>	Gemüsefrikadelle mit Rahmporree und Salzkartoffeln dazu Rohkostsalat	Süße Schokoladensuppe mit Milchbrötchen	Buntes Gemüse-Eier-Frikassé mit Kartoffeln	Vegetarische Hackbällchen mit Waldpilzragout und Bandnudeln	Gebackener Rote Betepuffer mit Ratatouille und Kräuterreis	Passierte Kartoffel-Gemüse-Suppe mit vegetarischer Bockwurst	Kartoffelauflauf nach griechischer Art mit Auberginen und Tomaten, überbacken mit Hirtenkäse
<b>Dessert</b>	Frisches Obst	Fruchtquark	Frisches Obst	Kochpudding Erdbeer	Fruchtkompott	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 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 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