



Wochenspeiseplan vom 18.03. - 24.03.2024

	Portion	Mo	Die	Mi	Do	Fr	Sa	So
Menü 1	S							
	N							
Menü 2	S							
	N							

bitte diesen kleinen Abschnitt abtrennen und an einen VS Mitarbeiter/ Fahrer übergeben!

Handy 0152/08847602 **S = Seniorenportion**
 Rückfragen Mo. - Fr. Tel. 03741 / 146 - 507 **N = Normalportion**
 Zu- und Abbestellung für den Folgetag von 7:00 - 8:00 Uhr **bitte oben ankreuzen**

Wochenspeiseplan vom 18.03. - 24.03.2024

Datum	Menü I				Menü II			
Montag 18.03.24			L A K	Hühnersuppentopf mit gewürfeltem Hühnerfleisch, Hörnchen und Gemüse		10 11	A L K	Leberknödel in Majoran- soße mit Sauerkraut und Kartoffelbrei
Dienstag 19.03.24		5 10 11	L A	Kasselerbraten mit Meerrettichsoße und Petersilienkartoffeln, Salat		10 11	A L K	Kartoffelsuppe mit Gemüse und Bockwurst
Mittwoch 20.03.24		10	A L C	Gemüsefrikadelle mit Schnittlauchsoße und Salzkartoffeln		10 11	A L	Rinderbraten "Esterhazy" mit Gnocchi
Donnerstag 21.03.24		10 11	A L K	Wernesgrüner Biergulasch mit Semmelknödeln		5 10 11	A L K	Grießbrei mit Zucker - Zimt Kirschkompott
Freitag 22.03.24		5 10	K C	marinierter Hering in Joghurtsoße und Petersilienkartoffeln		10	A L	Geflügelfrikassee mit Gemüseris
Samstag 23.03.24		5 10	A L	Geflügelfrikadelle in Pilzrahmsoße mit Kohlrabi- gemüse u. Salzkartoffeln		5 10 11	A L K	Weißkrauteintopf mit Fleischeinlage und Kartoffelstücken
Sonntag 24.03.24		5 10	A L	Mutzbraten mit Sauerkraut und Klößen		10	A L	gebackener Blumenkohl mit Remouladensoße und Salzkartoffeln

Zusatzstoffe: 1=Farbstoff, 2=Konservierungsstoff, 3= Antioxidationsmittel, 4=Geschmacksverstärker, 5=Süßungsmittel, 6=enthält Phenylalaninquelle, 7=Phosphat, 8=gewachst, 9=geschwärzt, 10=geschwefelt, 11=Nitritsalz

Allergene: A=Sellerie, B=Weichtiere, C=Fisch, D=Sesam, E=Schalenfrüchte(Nüsse), F=Soja, G=Eierprodukte, H=Lupine, I=Schwefeldioxid/Sulfite, J=Krebstiere, K=Milchprodukte mit Laktose, L=Glutenhaltiges Getreide, M=Erdnüsse, N=Senf

Bei Nachspeisen Produktkennzeichnung siehe Verpackung.

Änderungen vorbehalten!