

# 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 *Mittwoch* der vorhergehenden Woche. Das zweite Exemplar verbleibt zur Information bei Ihnen.

KW 14	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Datum:	31.03.2025	01.04.2025	02.04.2025	03.04.2025	04.04.2025	05.04.2025	06.04.2025
<b>Vollkost</b>	Spiralnudeln mit Schinkenwurst und Tomatensauce, dazu Chinakohlsalat <small>/a1,c II,III,VI/ /a1,g</small>	Gebackener Leberkäse mit Zwiebelsauce, Bayrischkraut und dazu Kräuterkartoffeln <small>/a1 /a1 /g</small>	Deftiger Wirsingkohleintopf mit Suppengemüse und Kasselerwürfel <small>II,III i/vi</small>	Würzige Bauernsülze mit Remouladensauce und Würzkartoffeln dazu Rohkostsalat <small>VIII/j,c /a1 q,v</small>	Gebackener Seefisch mit Dillsahnesauce Fingermöhren und Salzkartoffeln <small>/a1,d /a1,g</small>	Eintopf von Weißen Bohnen mit Gemüse, Kartoffelwürfel und Suppenfleisch <small>a1/ i/q/</small>	Pikantes Gulasch mit Waldpilzen, Zwiebeln und Paprika dazu Salzkartoffeln <small>/a1 /a1,c</small>
<b>Leichte Vollkost</b>	Zwei gekochte Eier mit milder Senf-Gemüse-Sauce dazu Salzkartoffeln <small>/c /j</small>	Gefüllte Hähnchenroulade dazu Rahmsauce Brokkoligemüse und Dampfkartoffeln <small>/a1 /a1,c</small>	Süßer Milchreis mit Apfelmus und Zimt/Zucker <small>/g III/</small>	Geschmortes Putengulasch mit Champignons dazu Parieser Möhren und Dampfkartoffeln <small>/a1,g /a1</small>	Gekochte Rindfleischscheibe mit Meerrettichsauce, dazu Rote Bete Salat und Dampfkartoffeln <small>/a1,g</small>	Steckrüben-Kartoffel-Eintopf mit Karotten, Sellerie und Rindfleischwürfel <small>a1/ q/i</small>	Gedämpftes Eieromelett, gefüllt mit Spinat, dazu Kräutersauce und Dampfkartoffeln <small>/c /a1</small>
<b>Vegetarische Vollkost</b>	Rahmiges Waldpilz-Kräuter-Ragout mit Spinat-Semmel-Knödel <small>/a1,g /a1,c,g</small>	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>	Bunter Nudleintopf mit Wurzelgemüse und Eierstich <small>/c i /g</small>	Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Brokkoliröschen und Chesterkäse <small>i/g /g</small>	Vegetarischer Eintopf mit Kidneybohnen, Mais und Tomaten, dazu ein Weizenbrötchen <small>/a1,g</small>	Gedämpftes Eieromelett, gefüllt mit Spinat, dazu Kräutersauce und Dampfkartoffeln <small>/c /a1</small>
<b>Dessert</b>	Frisches Obst	Buttermilchdessert	Schokopudding	Fruchtkompott	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

## Speiseplan - Essen auf Rädern

### 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