



Kunde:

Wochentag	Menü I 3,70 €	Menü II 4,35 €	Menü III 4,75 €	Menü IV (kalt) 4,20 €	Menü Schonkost/Diät 4,40 €	KUCHEN 4,00 € (Ass.21x16cm)	I	II	III	IV	D/ SK	Ku
MO 22.07.19	Nudeleintopf ^{a,a1,c,i} mit Geflügelfleisch Vollkornbrot ^a	Bratwurst ^{2,7,9,j} Bohngengemüse ^{a,g} Salzkartoffeln	Schweinekotelett ^{1,a,c,g} mit Spiegelei ^c Bratkartoffeln ¹ Salat "Griechische Art"	Coleslaw-Salat (Weißkraut, Karotten Hähnchenbrust) Orangendressing ^{c,f,g,j,6,5}	Nudeleintopf ^{a,a1,c,i} mit Geflügelfleisch Vollkornbrot ^a	Kirsch- kuchen ^{a,c,g}						
DI 23.07.19	Käsespätzle ^{a,c,g} als Auflauf mit Röstgemüse in Tomatensoße ^{a,c,g,i}	gebr. Fischfilet ^{1,a,d} Dill Soße ^{2,a,g} Kartoffelpüree ^g Rote Beete	Schweineschnitte "Cordon Bleu" ^{a,c,g} Buttererbsen ^g Soße ^{2,a,g} Salzkartoffeln	Fladenbrot ^{a,c,k,j} gefüllt mit Gemüse und Hähnchenbrustfilet	ged. Fischfilet ^{1,a,d} süß-saure Soße ^{2,a,g} Kartoffelpüree ^g Rote Beete	Birnen- kuchen ^{a,c,g}						
MI 24.07.19	Quarkkeulchen ^{a,g} mit Vanillesoße ^{1,g}	ged. Hähnchenbrustfilet ^g Rahmspinat ^{a,g} Salzkartoffeln	Schlachteplatte ^{1,g} auf Sauerkraut ¹ Salzkartoffeln	Bunter Salatteller mit Shrimps ^b Dressing ^{5,6,c,f,g,j}	ged. Hähnchenbrustfilet ^g Rahmspinat ^{a,g} Salzkartoffeln	Streusel- kuchen ^{a,c,g}						
DO 25.07.19	Soljanka ^{a1,2,i,j,a,c,g,i} mit Sauerrahm ^g Brötchen ^a	Putensauerfleisch ^{1,3} mit Remoulade ^{1,4,c,g,j,a} Bratkartoffeln ¹	Rindergeschnetzeltes ^{a,g} mit Pilzen Salzkartoffeln	Hausgemachter Kartoffelsalat ^{1,4,c,g} mit Bockwurst ^{1,5,7}	Rindergeschnetzeltes ^{a,g} mit Pilzen Salzkartoffeln	Apfel- kuchen ^{a,c,g}						
FR 26.07.19	Chili con Carne ^{a,g,i,c} Butterreis ^g	Bauernroulade ^{a,j} Blumenkohlgemüse ^{a,g} Salzkartoffeln	Schweinesteak ¹ mit Rahmchampignon ^{a,g} Bratkartoffeln ¹	Bunter Salatteller mit Süßfrüchten Dressing ^{4,5,6,c,f,g,j}	Bauernroulade ^{a,j} Blumenkohlgemüse ^{a,g} Salzkartoffeln	Ananas- kuchen ^{a,c,g}						
Wochen- ende		Menü II 4,40 €			Schonkost/Diät 4,40 €		II				D/ SK	
SA 27.07.19		Tomatensuppe ^{a,g} mit Hackfleisch und Reis Vollkornbrot ^a			ged. Fischfilet ^d Dillsoße ^{a,g} Kartoffelpüree ^g Rohkost							
SO 28.07.19		Hähnchenkeule ¹ Apfelrotkohl Soße ^{2,a,g} Salzkartoffeln			Kartoffelsuppe ⁱ mit Schweinefleisch							

Das gelieferte Menü ist am Liefertag zu verzehren!

VOLKSSOLIDARITÄT

Großküche Bossow

Zusatzinformationen zum Speiseplan

Deklaration auf dem Speiseplan, Kennzeichnungen für Zusatzstoffe und Allergene .

Zusatzstoffe	Allergene
<p>Zusatzstoffe werden in der Produktion von Lebensmitteln verwendet, um die Haltbarkeit oder den Geschmack von Nahrungsmitteln positiv zu beeinflussen sowie empfindliche Inhaltsstoffe wie wichtige Nährwerte zu schützen.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Konservierungsstoffe 2) Farbstoffe 3) Geschmacksverstärker 4) Süßungsmittel 5) Verdickungsmittel 6) Modifizierte Stärke 7) Stabilisatoren 8) Phosphat 9) Anti Oxidationsmittel 10) geschwärzt 11) gewachst 12) Coffein 13) Chinin 	<p>Die Allergen- Kennzeichnung nennt die Zutaten, die zu den häufigsten Allergenen gehören.</p> <ol style="list-style-type: none"> a) Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse <ol style="list-style-type: none"> a1) Weizen a2) Roggen a3) Gerste a4) Hafer b) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse c) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse d) Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse e) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse f) Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse g) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse h) Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse <ol style="list-style-type: none"> h1) Mandeln h2) Haselnüsse h3) Walnüsse h4) Kaschunüsse h5) Pecannüsse h6) Paranüsse h7) Pistazien h8) Macadamianüsse i) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse j) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse k) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse l) Schwefeldioxid und Sulphite m) Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse n) Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse