



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 29.07.19	Eierragout ^{a,c,g,j} mit buntem Gemüse ^{a,g} Salzkartoffeln	Schweinebraten ^{7,g,j} "Schwedische Art" Butterporree ^g Soße ^{2,a,g} Salzkartoffeln	gebr. Schollenfilet ^{1,a,d} Butterbohnen ^g Kräutersoße ^{a,g} Salzkartoffeln	Bunter Salatteller mit Hähnchennuggets ^{a,c,g} Dressing ^{5,6,c,f,g,j}	Eierragout ^{a,c,g,j} mit buntem Gemüse ^{a,g} Salzkartoffeln	Stachelbeer- kuchen ^{a,c,g}						
DI 30.07.19	Himmel und Erde ^g mit gebr. Bauchfleischscheibe	Jägerschnitte ^{5,7,a,c} Möhren- Erbsengemüse ^{a,g} Salzkartoffeln	Gemüseschnitzel ^{5,a,a1,a4} auf Gemüsebeet Buttersoße ^{a,g} Kartoffelpüree ^g	Toast "Hawaii" ^{1,a}	Gemüseschnitzel ^{5,a,a1,a4} auf Gemüsebeet Buttersoße ^{a,g} Kartoffelpüree ^g	Heidelbeer- kuchen ^{a,c,g}						
MI 31.07.19	Erbseneintopf ^{i,h} mit Bockwurst ^{1,5,7}	Matjes ^d mit Remoulade ^{1,4,c,g} Kartoffelpüree ^g	Schweineroulade ^{1,j} Buttererbsen ^g Soße ^{2,a,g} Salzkartoffeln	Bunter Salatteller mit Partyfrikadelle ^{a,c} Dressing ^{5,6,c,f,g,j}	ged. Schweineroulade ^{1,j} Buttererbsen ^g Soße ^{2,a,g} Salzkartoffeln	dunkler Buttermilch- kuchen ^{a,c,g}						
DO 01.08.19	Grießbrei ^{1,g} mit heißen Kirschen ^{2,l}	Putengulasch ^{2,a,g} Kartoffeln Kürbis ^{1,4}	Steakhauspfanne ^{a,a1,c,g,j}	Pikanter Spätzlesalat ^{a,a1,c,g} mit Rinderhacksteak ^{a,c}	Putengulasch ^{2,a,g} Kartoffeln Kürbis ^{1,4}	Aprikosen- kuchen ^{a,c,g}						
FR 02.08.19	Hackfleischsoße ¹ "Bolognaise Art" ^{a,g} Nudeln ^{a,a1,c}	Wildbratwurst ^{2,7} Jägersoße ^{2,a,g} Salzkartoffeln	Schweinesteak "Melba" ^{1,g} Bratkartoffeln ¹ Tomatensalat	Party-Salat (Weißkraut, Karotten, Paprika, Gewürzgurke, Mais und Partyfrikadelle) Kräuterdressing ^{5,6,cf,g,j}	ged. Wildbratwurst ^{2,7} Rahmgemüse ^{a,g} Salzkartoffeln	Rhabarber- kuchen ^{a,c,g}						
Wochen- ende		Menü II 4,40 €			Schonkost/Diät 4,40 €			II			D/ SK	
SA 03.08.19		Linseneintopf ^{h,i,j} mit Kasselerfleisch ¹			Geflügelbulette ^{5,7,a,c} Butterbohnen ^g Soße ^{2,a,g} Kartoffelpüree ^g							
SO 04.08.19		Schweinefiletbraten Rahmchampignon ^{a,g} Salzkartoffeln			Putenragout ^{2,a,g} mit Brokkoli Salzkartoffeln							

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