



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 05.08.19	2 gekochte Eier <sup>c,1</sup> Rahmspinat <sup>a,g</sup> Salzkartoffeln	Hähnchenspieß Kaisergemüse <sup>g</sup> Soße <sup>a,g</sup> Salzkartoffeln	Schwedenpfanne <sup>a,a1,c,g,j</sup> (Kasselerwürfel, Waldpilze und Spätzle)	Bunter Salatteller mit Schnitzelstreifen <sup>a,c</sup> Dressing <sup>5,6,c,f,g,j</sup>	2 gekochte Eier <sup>c,1</sup> Rahmspinat <sup>a,g</sup> Salzkartoffeln	Aprikosen- kuchen <sup>a,c,g</sup>						
DI 06.08.19	Bandnudeln <sup>a,a1,c,f,j,m</sup> in Sahnesoße <sup>a,g</sup> mit Blattspinat und Kochschinkenstreifen <sup>1</sup>	gebr. Fischfilet <sup>1,a,d</sup> Zitronenbuttersoße <sup>a,g</sup> Kartoffelpüree <sup>g</sup> Kürbis	Schweinesteak "Hawaii" <sup>g</sup> Bratkartoffeln <sup>1</sup> Gurkensalat	Fladenbrot <sup>a,c,j,k</sup> gefüllt mit Gemüse und Frikadelle <sup>a,c</sup>	ged. Fischfilet <sup>1,a,d</sup> Zitronenbuttersoße <sup>a,g</sup> Salzkartoffeln Kürbis	Heidelbeer- kuchen <sup>a,c,g</sup>						
MI 07.08.19	Gemüse Eintopf <sup>i</sup> mit Schnippelwürstchen <sup>1,5,7</sup> Vollkornbrot <sup>a</sup>	ged. Hähnchenbrustfilet <sup>g</sup> mit fruchtiger Soße <sup>a,g</sup> Gemüsereis	Schweineschnitte "Cordon Bleu" <sup>a,c,g</sup> Buttererbsen <sup>g</sup> Soße <sup>2,a,g</sup> Salzkartoffeln	Bunter Salatteller mit Räucherlachs <sup>d</sup> Dressing <sup>5,6,c,f,g,j</sup>	ged. Hähnchenbrustfilet <sup>g</sup> mit fruchtiger Soße <sup>a,g</sup> Gemüsereis	dunkler Buttermilch- kuchen <sup>a,c,g</sup>						
DO 08.08.19	Germknödel <sup>1,6,5,a,c,g</sup> mit Vanillesoße <sup>1,g</sup>	Kohlroulade <sup>1,a</sup> Kohlsoße <sup>2,a,g</sup> Salzkartoffeln	Zwiebelfleisch in Zwiebelsahnesoße <sup>2,a,g</sup> Gemüsereis	3 Sandwiches <sup>a</sup> belegt mit Ei <sup>c</sup> , Käse <sup>g</sup> und Frikadelle <sup>a,c</sup>	ged. Lyoner <sup>1,5,7,g,i,j</sup> Kohlrabigemüse <sup>a,g</sup> Salzkartoffeln	Ananas- kuchen <sup>a,c,g</sup>						
FR 09.08.19	Kartoffel-Sauerkraut Auflauf <sup>1,a,g</sup> mit Kasselerstreifen <sup>5,7</sup>	Schweinegulasch <sup>2,a,g</sup> Salzkartoffeln Gewürzgurke <sup>1,4</sup>	Schlemmerfilet <sup>1</sup> "Bordelaise Art" <sup>a,g</sup> Petersiliensoße <sup>a,g</sup> Salzkartoffeln	Bunter Salatteller mit Ei <sup>c</sup> und Käsewürfel <sup>g</sup> Dressing <sup>5,6,c,f,g,j</sup>	Schlemmerfilet <sup>1</sup> "Bordelaise Art" <sup>a,g</sup> Petersiliensoße <sup>a,g</sup> Salzkartoffeln	Mandarin- kuchen <sup>a,c,g</sup>						
Wochen- ende		Menü II 4,40 €			Schonkost/Diät 4,40 €			II			D/ SK	
SA 10.08.19		Gemüse-Wurst- Gulasch <sup>1,2,a,j,g</sup> mit Salzkartoffeln			Brathering <sup>2,4,a1,d</sup> mit Kartoffelpüree <sup>eg</sup>							
SO 11.08.19		geräucherte Putenhaxe <sup>1</sup> Rosenkohl <sup>g</sup> Soße <sup>2,a,g</sup> Salzkartoffeln			Borschtsch (Rindfleisch, Rote Beete, Weißkohl, Möhren, Kartoffeln) mit Brötchen <sup>a</sup>							

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