



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 19.08.19	Gemüsegulasch ^{a,g} (Erbsen und Möhren) (Schweinefleisch) Nudeln ^{a,a1,c}	Fischbulette ^{2,7,a,c,d,g} Dillsoße ^{a,g} Salzkartoffeln Bohnensalat	Schweinesteak ¹ mit Rahmchampignon ^{a,g} Bratkartoffeln ¹	Flämischer Salat (Eisberg, Tomate, Möhren) mit Kasselerstreifen Joghurtdressing ^{5,6,c,f,g,j}	ged. Fisch ^{2,7,a,c,d,g} Dillsoße ^{a,g} Salzkartoffeln Rohkost	Heidelbeer- kuchen ^{a,c,g}						
DI 20.08.19	Hühnerfrikassee mit buntem Gemüse ^{a,g} Reis	gefüllte Paprikaschote ^{a,c,g} Soße ^{2,a,g} Salzkartoffeln	Schweinesteak ¹ "au four" ^{a,g} Bratkartoffeln ¹ Gurkensalat	Pikanter Nudelsalat ^{1,4,a,a1,c,g} mit Hähnchenkeule ^{1,g}	ged. Schweinesteak ¹ Kohlrabigemüse Kartoffelpüree ^g	Rhabarber- kuchen ^{a,c,g}						
MI 21.08.19	Kartoffelsuppe ⁱ mit 2 Wiener Würstchen ^{1,5,7,9,g,i,j}	Hähnchenspieß Kaisergemüse ^g Soße ^{a,g} Kartoffelpüree ^g	Wildgulasch ^{2,a,g} mit Pilzen Salzkartoffeln	Bunter Salatteller mit Mini-Cabanossi ^{1,7,j} Dressing ^{5,6,c,f,g,j}	Hähnchenspieß Kaisergemüse ^g Soße ^{a,g} Kartoffelpüree ^g	Papageien- kuchen ^{a,c,g}						
DO 22.08.19	Wurstgulasch ^{2,a,g} mit Nudeln ^{a,a1,c}	Putenhackbraten ^{c,g,j} Buttermöhren ^g Soße ^{2,a,g} Salzkartoffeln	Gemüsefrikadelle ^{5,a,a1,a4} auf Gemüsebeet Buttersoße ^{a,g} Kartoffelpüree ^g	Fladenbrot ^{a,c,j,k} gefüllt mit Gemüse und Gyrosfleisch ²	Gemüsefrikadelle ^{5,a,a1,a4} auf Gemüsebeet Buttersoße ^{a,g} Kartoffelpüree ^g	Apfel- kuchen ^{a,c,g}						
FR 23.08.19	Zucchiniplanne mit Hackfleisch ^{1,2,a,g} Salzkartoffeln	Schinkenknacker ^{1,7,j} auf Sauerkraut ¹ Salzkartoffeln	Schweinekammbraten ^{7,g,j} Buttermöhren ^g Soße ^{2,a,g} Salzkartoffeln	Bunter Salatteller mit Partywiener ^{1,5,7} Dressing ^{5,6,c,f,g,j}	ged. Schweinebraten ^{7,g,j} Buttermöhren ^g Soße ^{2,a,g} Salzkartoffeln	Ananas- kuchen ^{a,c,g}						
Wochen- ende		Menü II 4,40 €			Schonkost/Diät 4,40 €			II			D/ SK	
SA 24.08.19		Erbseintopf ^{f,i,h} mit Bockwurst ^{1,5,7}			Fischroulade ^{1,d} auf Julienrahm ^{a,g} Salzkartoffeln							
SO 25.08.19		Honigschinkenbraten ^{5,1,a} Buttermais ^g Soße ^a Salzkartoffeln			Hähnchenstreifen in Curry-Mango-Soße ^{a,g} mit Früchten Gemüsereis							

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