

# MENÜ-SPEISEPLAN

14. KW vom 30.03.2020 bis 05.04.2020



Speiseplan für unsere Einzelkunden



ALLE SPEISEN WERDEN VON MONTAG  
BIS SONNTAG FRISCH IN UNSERER  
KÜCHE ZUBEREITET

Senden Sie Ihre Bestellung direkt an die für Sie zuständige Küche.

Wochentag	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Kaltmenü	Salatecke von Montag - Freitag (ausgenommen Feiertage)
Montag 30.03.2020	Puddingsuppe mit Vanillegeschmack <sup>1,C</sup> , dazu Milchbrötchen <sup>1, A, A1, B, C</sup>	Reissuppe <sup>D *</sup> mit Geflügelfleisch, Obst	Hähnchenbrust in Tomaten-Basilikum-Soße <sup>A, A1</sup> mit Kartoffeln, Obst	Wrap mit Gemüse und Balkankäse <sup>1, 2, 5, A, A1, B, C, E</sup>	S1: Bunter Salat B S2: Fitnesssalat (Kochschinken <sup>4,5,6</sup> , Käsec, EiB) S3: Salat mit Thunfisch B, F alle Salate mit Dressing B, C, E * geeignet für leichte Vollkost
Dienstag 31.03.2020	Weißkohlentopf mit Schweinefleisch <sup>1, A, A1</sup>	Buntes Eierfrikassee <sup>1, A, A1, B, C, E *</sup> mit Kartoffeln	Kasslerbraten <sup>4, 5, 6, D, E</sup> mit Soße <sup>1, A, A1, D, E</sup> , Sauerkraut <sup>5, A, A1</sup> und Kartoffeln	Sandwich mit Putenbrust und Rucola <sup>1, 2, 4, 5, 6, A, A1, B, C, E</sup>	= vegetarische Gerichte = Gericht enthält Schweinefleisch = Gericht enthält Geflügelfleisch = Gericht enthält Fisch = Gericht enthält Rindfleisch
Mittwoch 01.04.2020	Wachsbrechbohneintopf mit Rindfleisch, Rote Grütze und Soße mit Vanillegeschmack <sup>1, A, A1, C</sup>	Nudeln <sup>A, A1</sup> mit Wurstgulasch vom * Schwein <sup>1, 4, 5, 6, A, A1, E</sup> , Rote Grütze <sup>1, A</sup> und Soße mit Vanillegeschmack <sup>1, A</sup>	Gemüsenuggets <sup>A, A1, A4, C</sup> mit Brokkoli- soße <sup>A, A1, C</sup> und Kartoffeln, Rote Grütze und Soße mit Vanillegeschmack <sup>1, A, A1, C</sup>	Schichtsalat mit Ananas, Möhren, Porree, Paprika, Mais, Sellerie, Schinken und Ei <sup>1, 2, 4, 5, 6, B, D, E</sup>	
Donnerstag 02.04.2020	Eierkuchen <sup>A, A1, B, C, *</sup> , Apfelmus <sup>5</sup>	Jägerschmaus (Hackfleisch und Gemüse) <sup>A, A1, C</sup> mit Reis <sup>C</sup> , Apfelmus <sup>5</sup>	Geflügelboulette <sup>A, A1</sup> mit Soße <sup>1, A, A1</sup> , Erbsengemüse <sup>1, A, A1</sup> und Kartoffeln, Apfelmus <sup>5</sup>	Bagel mit Frischkäse, Hähnchenbrust und Rucola <sup>A, A1, C</sup>	
Freitag 03.04.2020	Tomatennudeleintopf mit Weißbrot <sup>A, A1, B, D *</sup>	Hühner-Kräuter-Ragout mit Gemüseris <sup>C</sup>	Backfisch <sup>A, A1, E, F</sup> mit Senf-Dillsoße <sup>A, A1, C, E</sup> und Kartoffeln, dazu Rohkost <sup>4, 5</sup>	Baguette Napoli (mit Kochschinken, Mozzarella und Tomate) <sup>1, 2, 4, 5, 6, A, A1, B, C, E</sup>	Änderungen vorbehalten!
Samstag 04.04.2020		Blumenkohlentopf <sup>1, A, A1</sup> mit Hinterkochschinkenwürfeln <sup>4, 5, 6</sup> , Obst	Sülze <sup>4, 5, 6, D, E *</sup> mit Remouladensoße <sup>1, 2, 5, B, C, E</sup> und Bratkartoffeln <sup>1</sup> , Obst	Bestellen Sie bitte bis Mittwoch für die folgende Woche.	<p>Lebensmittelsicherheit regelmäßig überprüft durch die Hochschule Anhalt</p>
Sonntag 05.04.2020		Kräuterschweinebraten <sup>D, E</sup> mit * Soße <sup>1, A, A1, D, E</sup> , Mischgemüse <sup>1, A, A1</sup> und Kartoffeln, Dessert <sup>1, A, A1, D</sup>	Kasslerrippchen <sup>4, 5</sup> mit Soße <sup>1, A, A1</sup> , Speckbohnen <sup>1, 4, 5</sup> und Kartoffeln, Dessert <sup>1, A, A1, C</sup>	Korrekturen für den aktuellen Tag bitte per Telefon bis 7.30 Uhr!	

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:		Kennzeichnungspflichtige Allergene:							
1 = mit Farbstoff	5 = mit Antioxidationsmittel	A = enth. Gluten	A4 = enth. Gerste	C = enth. Milch einschl. Laktose	G = enth. Schalenfrüchte	G4 = enth. Mandeln	G8 = enth. Walnuss	P = enth. Krebstiere	
2 = mit Süßungsmittel	6 = mit Phosphat	A1 = enth. Weizen	A5 = enth. Dinkel	D = enth. Sellerie	G1 = enth. Cashewnuss	G5 = enth. Paranuss	K = enth. Erdnüsse	S = enth. Schwefeloxid / Sulfit	
3 = mit Geschmacksverstärker	7 = geschwefelt	A2 = enth. Roggen	A6 = enth. Kamut	E = enth. Senf	G2 = enth. Haselnuss	G6 = enth. Pekanuss	M = enth. Sesam	T = enth. Lupine	
4 = mit Konservierungsstoff	8 = gewachst	A3 = enth. Hafer	B = enth. Ei	F = enth. Fisch	G3 = enth. Macadamianuss	G7 = enth. Pistazie	O = enth. Soja	U = enth. Weichtiere	

Trotz einer sehr genauen Be- und Verarbeitung können Kreuzkontaminationen nicht ausgeschlossen werden. Dadurch können Spuren von anderen Allergenen in den Produkten enthalten sein.

**Bestellung:**

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Kaltmenü	Salat 1	Salat 2	Salat 3
Montag							
Dienstag							
Mittwoch							
Donnerstag							
Freitag							
Samstag							
Sonntag							

Bestellung für KW 14  
Vom 30.03.2020 bis 05.04.2020

Name, Anschrift:

Datum, Unterschrift