



**Wochenspeiseplan von 22.07- 28.07.2024**

	Portion	Mo	Die	Mi	Do	Fr	Sa	So
<b>Menü 1</b>	S							
	N							
<b>Menü 2</b>	S							
	N							

bitte diesen kleinen Abschnitt abtrennen und an einen VS Mitarbeiter/ Fahrer übergeben!

**Handy 0152/08847602** **S = Seniorenportion**  
 Rückfragen Mo. - Fr. Tel. 03741 / 146 - 507 **N = Normalportion**  
 Zu- und Abbestellung für den Folgetag von 7:00 - 8:00 Uhr **bitte oben ankreuzen**

## Wochenspeiseplan von 22.07- 28.07.2024

Datum	Menü I				Menü II			
<b>Montag</b> 22.07.24	10	A	Kartoffelsuppe mit Gemüse und Bockwurst	11	5	A	Nudelauflauf mit Schinkenstreifen und Tomatensoße	
<b>Dienstag</b> 23.07.24	10	A	Szegediner Gulasch mit Semmelknödel	10	A	L	Blumenkohlsuppe mit geröstetem Grieß und Kartoffelstücken	
<b>Mittwoch</b> 24.07.24	10	A	Hähnchenfilet "Bärlauch" mit Broccoli-Möhren-Gemüse u. Salzkartoffeln	10	A	L	Blut mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln	
<b>Donnerstag</b> 25.07.24	10	A	Putenspieß in einer Paprika-Wurst-Soße mit Petersilienkartoffeln	10	A	L	gefüllte Germknödel mit Vanillesoße	
<b>Freitag</b> 26.07.24	5 10 11	A	Roster mit Bayrischkraut und Petersilienkartoffeln	10	5	A	Seelachsfilet in einer Gemüserahmsoße mit Petersilienkartoffeln	
<b>Samstag</b> 27.07.24	10	A	gekochtes Rindfleisch in Kräutersoße mit Salzkartoffeln u. Rote Bete	10	A	L	Sahne-Kräuter-Pilz-Ragout mit Bambes	
<b>Sonntag</b> 28.07.24	5 10	A	Putenbraten mit Rotkohl und Klößen	10	A	L	Blumenkohlaufauf mit Möhrenwürfeln und Rahmsoße	

**Zusatzstoffe:** 1=Farbstoff, 2=Konservierungsstoff, 3= Antioxidationsmittel, 4=Geschmacksverstärker, 5=Süßungsmittel, 6=enthält Phenylalaninquelle, 7=Phosphat, 8=gewachst, 9=geschwärzt, 10=geschwefelt, 11=Nitritsalz

**Allergene:** A=Sellerie, B=Weichtiere, C=Fisch, D=Sesam, E=Schalenfrüchte(Nüsse), F=Soja, G=Eierprodukte, H=Lupine, I=Schwefeldioxid/Sulfite, J=Krebstiere, K=Milchprodukte mit Laktose, L=Glutenhaltiges Getreide, M=Erdnüsse, N=Senf

Bei Nachspeisen Produktkennzeichnung siehe Verpackung.

**Änderungen vorbehalten!**