



**Wochenspeiseplan vom 12.05. - 18.05.2025**

	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 vom 12.05. - 18.05.2025**

Datum	Menü I				Menü II			
<b>Montag</b> 12.05.25	10	L	Schweinebraten mit Balkangemüse und Petersilienkartoffeln	10	A	Hefeklöße mit Vanillesoße und Heidelbeerkompott		
<b>Dienstag</b> 13.05.25	10	L	Leberragout mit Apfel - Zwiebelsoße und Kartoffelbrei		A	Gabelspaghetti mit Bolognese und Reibekäse		
<b>Mittwoch</b> 14.05.25	10	A	Paprikagulasch mit Schupfnudeln	10	A	Gemüse Eintopf mit Fleischeinlage und Kartoffelstücken		
<b>Donnerstag</b> 15.05.25	10	L,N	Kasselerbraten mit Meerrettichsoße, Sauerkraut Petersilienkartoffeln	5	K	Eier in Senfsoße mit Petersilienkartoffeln Salat		
<b>Freitag</b> 16.05.25	5	A	marinierter Hering in Joghurtsoße Petersilienkartoffeln	10	L	Hähnchennuggets mit Buttererbsen und Petersilienkartoffeln		
<b>Samstag</b> 17.05.25	10	A	Hackbällchen in Pilzsoße, Mischgemüse und Petersilienkartoffeln	10	A	Nudeleintopf mit Gemüse und Fleischeinlage		
<b>Sonntag</b> 18.05.25	5	L	Rindersaftbraten mit Rotkohl und Klößen	10	A	Pilzrisotto mit Rahmgemüse		

**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!**