



ESSEN AUF RÄDERN

für Ihren Mittagstisch



Speiseplan

KW 42 - 14.10. bis 20.10.2019

Menü-angebot	MENÜ I		MENÜ II		MENÜ III		Salat	Allergene und Zusatzstoffe	
	Gewünschte Mahlzeit bitte ankreuzen		Gewünschte Mahlzeit bitte ankreuzen		Gewünschte Mahlzeit bitte ankreuzen		bitte ankreuzen	Kennz.	Zusatzstoff
Mo 14.10.	<input type="checkbox"/>	5074 • Ei; G1; Sn Mini-Hacklets vom Rind+Schwein in pikanter Schaschliksoße dazu Spiralnudeln	<input type="checkbox"/>	5170 • Ei; G1; Me; La; S Schweinesteak in Rahmsoße mit Brokkoli und Frühlingspüree	<input type="checkbox"/>	5357 3; 20; Ei; G1; S; Sn Schwäbisches Linsengericht mit Wiener Wurst vom Schwein dazu Spätzle	<input type="checkbox"/>	1	Farbstoff
Di 15.10.	<input type="checkbox"/>	5175 • Schweinbraten in kräftiger Soße dazu Rote-Beete-Gemüse und Salzkartoffeln	<input type="checkbox"/>	5231 • Me; La; S; Sn Herzhafter Gulasch vom Rind dazu Erbsen und Frühlingspüree	<input type="checkbox"/>	5521 Ei; G1; Me; La Zwei Pfannkuchen mit Waldbeerefüllung in Vanillesoße dazu: klare Festtagssuppe	<input type="checkbox"/>	3	Antioxidationsmittel
Mi 16.10.	<input type="checkbox"/>	5206 • Ei; G1; Me; La; S Rheinischer Sauerbraten in Soße mit Rotkohl und Kartoffelklößen	<input type="checkbox"/>	5364 • Ei; G1; Me; La; S Feines Omelette in Käsesoße dazu buntes Gartengemüse und Stampfkartoffeln	<input type="checkbox"/>	5794 • Me; La; S; Sn Hähnchenfilets in einer Curry-Fruchtsoße mit Reis	<input type="checkbox"/>	9	Süßungsmittel
Do 17.10.	<input type="checkbox"/>	5015 • Ei; G1; Me; La Metzger-Hacksteak vom Rind in Bratensoße mit Kohlrabigemüse und Kartoffelklöße	<input type="checkbox"/>	5532 • Ei; G1; Me; La; 9 Schokogrießauflauf mit Sauerkirschen, dazu feine Kartoffelcremesuppe	<input type="checkbox"/>	5137 20; Me; La Kasslerbraten auf Sauerkraut	<input type="checkbox"/>	10	Zuckerart u. Süßungsmittel
Fr 18.10.	<input type="checkbox"/>	5487 AL ; Fi; Me; La Buntbarsch in Weißweibuttersoße dazu Gemüserais	<input type="checkbox"/>	5349 • Ei; G1; Me; La; S; Se Gemüserösti dazu buntes Gemüse "naturell" und Stampfkartoffeln	<input type="checkbox"/>	5759 • G1; Me; La Hähnchenfilets in Sauerrahmsoße mit Sommergemüse und Stampfkartoffeln	<input type="checkbox"/>	20	Nitritpökelsalz
Sa 19.10.	<input type="checkbox"/>	5103 • G1; Me; La; S Schweinegulasch in kräftiger Soße mit Rotkohl und Stampfkartoffeln	<input type="checkbox"/>	5624 • G1 Reis-Gemüseseeintopf mit Geflügelfleischbällchen	<input type="checkbox"/>	5061 • Ei; G1; S; Sn Hackbraten vom Rind+Schwein mit Gemüseeinlage in herz. Soße mit Erbsen und Knöpfele-Spätzle	<input type="checkbox"/>	AL	Alkohol
So 20.10.	<input type="checkbox"/>	5127 • G1; Me; La; S; Sn Schweinebraten in Champignonsoße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln	<input type="checkbox"/>	5319 • G1; Me; La; S Makkaroni in Tomaten-Sahnesoße	<input type="checkbox"/>	5795 • G1; Me; La; S Putengulasch in feiner Soße mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Salzkartoffeln	<input type="checkbox"/>	•	Zuckerarm u. max. 35g Fett
								Kennz.	Allergen
								Ei	Eier
								Fi	Fisch
								G	Gluten
								G1	Weizen
								G2	Gerste
								K	Krebstiere
								La	Laktose
								Me	Milcheiweiß
								S	Sellerie
								Sb	Sojabohnen
								Se	Sesamsamen
								Sf	Schalenfrüchte
								Sf1	Mandeln
								Sf2	Haselnüsse
								Sn	Senf
								Für weitere Artikelinformationen stellen wir auf Wunsch gerne eine Zutatenliste zur Verfügung. Im Internet informiert Sie unser Lieferant unter www.apetito.de/Artikelinfo .	

Sozialstation Neckarsulm-Erlenbach-Untereisesheim

Spitalstraße 5

74172 Neckarsulm

Tel. 07132 35-268

Fax 07132 35-1803

info@sozialstation-neckarsulm.de

www.sozialstation-neckarsulm.de



Kosten

Preis je Menü: 6,80 EURO

Preis je Salat: 2,20 EURO

zzgl. Sonn- und Feiertagszuschlag

Bestellung

Herr/Frau/Familie

Name: