



ESSEN AUF RÄDERN

für Ihren Mittagstisch



SPEISEPLAN

KW 44 - 28.10. bis 03.11.2019

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 28.10.	<input type="checkbox"/>	5238 • Me; La; Sn Rinderbraten in Soße mit Rosenkohl und Kartoffelpüree	<input type="checkbox"/>	5306/5548 Ei; G1; Me; La; S Quark-Grießauflauf mit Pfirsichen und Rinderkraftbrühe mit Eierstich	<input type="checkbox"/>	5338 • Ei; G1; Me; La; S Rahmchampignons mit Spätzle	<input type="checkbox"/>	1 3 9 10 20 AL •	Farbstoff Antioxidationsmittel Süßungsmittel Zuckerart u. Süßungsmittel Nitritpökelsalz Alkohol Zuckerarm und max. 35 g Fett
Di 29.10.	<input type="checkbox"/>	5072/5076 • Ei; G1; Me; La; S; Sn Mini-Hacklets vom Rind+Schwein mit Rübengemüse und Spätzle in kräftiger Soße	<input type="checkbox"/>	5361 • Ei; G1; Me; La Zwei Pfannkuchen mit Gemüsefüllung	<input type="checkbox"/>	5056 • 3; Ei; La; S; Sn Bratwurst vom Schwein in Bratensoße mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln	<input type="checkbox"/>	Kennz. Allergen	
Mi 30.10.	<input type="checkbox"/>	5759 • G1; Me; La Hähnchenfilets in feiner Sauerrahmsoße mit Sommer- gemüse und Stampfkartoffeln	<input type="checkbox"/>	5547 • Ei; G1; Me; La; S Zwei große Pfannkuchen mit Kirschfüllung und fruchtige Tomatensuppe	<input type="checkbox"/>	5357 3; 20; Ei; G1; S; Sn Schwäbisches Linsengericht mit Wiener Würstchen vom Schwein; dazu Spätzle	<input type="checkbox"/>	Ei Fi G G1 G2 K La Me S Sb Se Sf Sf1 Sf2 Sn	Eier Fisch Gluten Weizen Gerste Krebstiere Laktose Milcheiweiß Sellerie Sojabohnen Sesamsamen Schalenfrüchte Mandeln Haselnüsse Senf
Do 31.10.	<input type="checkbox"/>	5073 Ei; G1; S Paprikaschote mit Hackfleischfüllung in Tomatensoße und Langkornreis	<input type="checkbox"/>	5626 3; 20; Me; La; S; Sn Kartoffelsuppe mit Bockwurst vom Schwein	<input type="checkbox"/>	5023 Ei; G1; Sn Frikadelle vom Schwein "Försterin Art" mit Blumenkohl und Salzkartoffeln	<input type="checkbox"/>		
Aller- heiligen 01.11.	<input type="checkbox"/>	5465 • Fi; G1; Me; La Panierte Fischfrikadelle mit Rahmspinat und Kartoffelpüree	<input type="checkbox"/>	5301 • G1; Me; La; S Spiralnudeln in Käsesoße mit Tomatenwürfel-Garnitur	<input type="checkbox"/>	5015 • Ei; G1; Me; La Metzger-Hacksteak vom Rind in Bratensoße mit Kohlrabi- gemüse und Kartoffelklöße	<input type="checkbox"/>		
Sa 02.11.	<input type="checkbox"/>	5704 • G1; Me; La; S Gebratene Hähnchenbrust in Cremesoße mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln	<input type="checkbox"/>	5617 • S Grüne-Bohnen-Eintopf mit Schweinefleisch	<input type="checkbox"/>	5004 • Ei; G; Me; La; S Klopse "Königsberger Art" vom Rind + Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln	<input type="checkbox"/>		
So 03.11.	<input type="checkbox"/>	5206 • Ei; G1; Me; La; S Rheinischer Sauerbraten in Soße mit Rotkohl und Kartoffelklößen	<input type="checkbox"/>	5353 • G1; Me; La; S Gemüseplatte mit Kartoffeln in Kräutersoße	<input type="checkbox"/>	5708 • G1 Paniertes Putenschnitzel mit Erbsen "naturell" und Kartoffel-Möhrepüree	<input type="checkbox"/>		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 info@sozialstation-neckarsulm.de
 Fax 07132 35-1803 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: