



ESSEN AUF RÄDERN

für Ihren Mittagstisch



SPEISEPLAN

KW 29 - 19.07. bis 25.07.2021

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 19.07.	<input type="checkbox"/>	5238 • Me; La; Sn Rinderbraten in Soße mit Rosenkohl und Kartoffelpüree	<input type="checkbox"/>	5548 Ei; G; G1; Me; La; 10 Grießbrei mit fruchtigem Apfel-Aprikosenkompott, dazu eine Suppe	<input type="checkbox"/>	5338 • Ei; G1; Me; La; S Rahmchampignons mit Spätzle	<input type="checkbox"/>	1	Farbstoff
Di 20.07.	<input type="checkbox"/>	5076 • Ei; G; G1; Me; La; S; Sn Mini-Hacklets vom Rind+Schwein dazu Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Spätzle in 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"/>	3	Antioxidationsmittel
Mi 21.07.	<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, dazu eine Suppe	<input type="checkbox"/>	5357 3; 20; Ei; G1; S; Sn Schwäbisches Linsengericht mit Wiener Würstchen vom Schwein, dazu Spätzle	<input type="checkbox"/>	9	Süßungsmittel
Do 22.07.	<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"/>	10	Zuckerart u. Süßungsmittel
Fr 23.07.	<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"/>	20	Nitritpökelsalz
Sa 24.07.	<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"/>	AL	Alkohol
So 25.07.	<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-Möhrenpüree	<input type="checkbox"/>	•	Zuckerarm und max. 35 g 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	Schalenfürchte
								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 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: