

Menüplan KW 04: Woche vom 23.01.2023 bis 29.01.2023

Bitte bis spätestens bis Mittwoch ausgefüllt zurück

10	Mittagessen 1	Mittagessen 2
Montag	Grießbrei mit Sauerkirschkompott dazu Dessert (a,c,g,l,m,o,p)	Tortellini in Schinken-Sahne-Soße dazu Dessert (a,c,g,l,m,o,p)
Dienstag	Hähnchenknusperschnitzel mit Möhrenmixgemüse und Kartoffelpüree (a,c,g,l,m,o,p)	Allgäuer Pilzpfanne (a,c,g,l,m,o,p)
Mittwoch	Möhreneintopf mit Schweinefleisch und Brötchen dazu frisches Obst (a,c,g,l,m,o,p)	Süßkartoffelcremesuppe gewürzt mit Koriander dazu Brötchen und frisches Obst (a,c,g,l,m,o,p)
Donnerstag	Kürbis-Kartoffelspalten mit Kräuterquark dazu Dessert (a,c,g,l,m,o,p)	hausgemachte Gänsesülze mit Bratkartoffeln und Remoulade (a,c,g,l,m,o,p)
Freitag	Bratfisch in Senfsoße und Salzkartoffeln dazu rote Beetesalat (a,c,g,l,m,o,p)	Hackfleischfrikadelle mit Schinken-Rahmwirsing und Salzkartoffeln (a,c,g,l,m,o,p)
Samstag	Nudelsuppe mit Hühnerfleisch, Gemüseeinlage und Brötchen dazu Apfelmus (a,c,g,l,m,o,p)	Gemüsesuppe mit Suppengrün, Grießnockeln und Brötchen dazu Apfelmus (a,c,g,l,m,o,p)
Sonntag	Putenrollbraten mit Salzkartoffeln und Rosenkohl Gemüse dazu frisches Obst (a,c,g,l,m,o,p)	Wirsingroulade mit Salzkartoffeln und Bratensoße dazu frisches Obst (a,c,g,l,m,o,p)

Achtung! Alle Speisen werden frisch zubereitet und heiß verpackt. Durch die Dauer des Transportes zu Ihnen, kann das Essen aber abkühlen. Wir empfehlen Ihnen daher, die Speisen 2- 3 min. in der Mikrowelle aufzuwärmen. Nehmen sie bitte die Speisen aus dem Styroporbehälter, dann stechen sie mit einer Gabel mehrmals in die durchsichtige Folie der schwarzen Assiette. Die Folie lässt sich nach dem Erwärmen besser abziehen. Bitte seien sie vorsichtig beim Auspacken, es besteht die Gefahr von Verbrennungen.

Änderungen vorbehalten! Bitte, wenn möglich, bis spätestens am Mittwoch der Vorwoche ausgefüllt zurück. Stornierung tägl. bis 8 Uhr möglich.