

Menüplan KW 09: Woche vom 24.02.2025 bis 02.03.2025

Bitte bis spätestens Mittwoch ausgefüllt zurück

2	Mittagessen 1	Mittagessen 2
Montag	hausgemachter Zwiebelkuchen mit Kräuterschmand dazu Obst (a,c,g,l,m,o,p)	2 Eierkuchen mit heißen Sauerkirschen dazu frisches Obst (a1,C,G,5)
Dienstag	Hühnerfrikassee mit Reis und Erbsengemüse dazu Fruchtjoghurt (a1,G,J)	„Allgäuer Pilzpfanne“, Schupfnudeln, Pilze und verschiedene Gemüse in Sahne dazu Fruchtjoghurt (a1,C,G)
Mittwoch	Blumenkohlcremesuppe mit Kartoffelwürfel dazu Dessert (5,J)	Hausgemachte Soljanka m. Brötchen dazu Dessert (a1,5,J)
Donnerstag	„Hausgemachter Nudelsalat“ mit Paprika, Mais und Tomaten dazu gebr. Hähnchenbrust (a,c,g,l,m,o,p)	gebratene Schweineleber mit Zwiebelsoße, Kartoffelpüree und Salatbeilage dazu frisches Obst (a,c,g,l,m,o,p)
Freitag	paniertes Fischfilet mit Buttergemüse und Salzkartoffeln dazu frisches Obst (a1,D,8)	Hähnchenschenkel mit Möhrengemüse und Country-Kartoffeln (a,c,g,l,m,o,p)
Samstag	Reissuppe mit Rindfleisch und Gemüseeinlage dazu Fruchtquark (a,c,g,l,m,o,p)	Nudelsuppe mit Rindfleisch und Gemüseeinlage dazu Fruchtquark (a,c,g,l,m,o,p)
Sonntag	Spanferkelbraten an Sauerkraut mit Kartoffelstampf (a,c,g,l,m,o,p)	gebratenes Putensteak, Tomaten- Paprikasoße und Kroketten(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.