



Speiseplan 31.07.-04.08.2023



	Menü 1	Menü 2
Montag 31.7.	Tortellini (Rind), Schinken- Sahnesoße (Schwein), Blattsalat <small>1, 3, 4, a1, h, l, t, u</small>	Grüner Erbseneintopf mit Brötchen <small>a1,a3, l, t</small>
	Dessert	
Dienstag 1.8.	Paniertes Schollenfilet, Salzkartoffeln, Remoulade, Karottensalat <small>0, 3, 7, a1, h, i, u</small>	Eierpfannkuchen (Rosinen/Quark), heißer Apfelkompott <small>a1,h,l</small>
	Suppe	
Mittwoch 2.8	Königsberger Klopse (Schwein/Rind) in Soße, Reis, Rote-Beete Salat <small>0, 3, 7, a1, l</small>	Vegetarische Lasagne, Blattsalat <small>0, 3, a1, h, l, u</small>
	Suppe	
Donnerstag 3.8	Grünkohlgemüse mit Rauchwürstchen (Schwein)und Dörrfleisch (Schwein) Salzkartoffeln <small>1,2,3,a4,u</small>	Gnocchetti mit Tomatessugo (Olivenöl, Tomaten, Kräuter) dazu Blattsalat mit Limetdressing <small>3.a1.h.t</small>
	Suppe	
Freitag 4.8	Rindfleischwürfel in Meerrettichsoße mit Salzkartoffeln,dazu Gurkensalat <small>3,a1.l.t</small>	Mediterrane Nudeln (Fetakäse, Oliven, getrocknete Tomaten) mit Baillikumsoße dazu Gurkensalat <small>0,1,9,10,a1,h,l,m4,t</small>
	Dessert	

Anmeldung bis Mittwoch 26.7. , 10 Uhr

Mittagessen um 12.30 Uhr - Hauptgang 7,50 € / mit HD Pass 1 €

Seniorenzentrum Boxberg/ Emmertsgrund

Alexander-Mitscherlich-Platz 1 - **Telefon (06221) 33 03 41 /-42**



0 Farbstoff 1 Konservierungsstoff 2 Geschmacksverstärker 3Antioxidationsmittel 4 Phosphat 5 Milcheiweiß 6 coffeinhaltig 7 Süßung
Süßungsmittel 9 geschwefelt 10 geschwärzt 11 gewachst 12 bestrahlt oder mit konservierenden Strahlen behandelt, 13 Phenylalal
chininhaltig a Gluten f Krebstiere h Ei i Fisch j Erdnüsse k Soja l Milch einschließlich Laktose m Schalenfrüchte t Sellerie u Senf w Sc
Lupinen y Weichtiere