



Speiseplan 27.9. – 1.10.



	Menü 1	Menü 2
Montag 27.9.	Chili con Carne (Rinderhack, rote Bohnen, Mais, Zwiebeln), Brötchen <small>0,1,3,4,a1</small>	Wokgemüse in Kokos- Mandelsonne, Basmatireis <small>1,2,a1,h,l,u</small>
	Dessert	
Dienstag 28.9.	Gyrosplatte (Schwein) in Knoblauch-Gurkenrahm, Reis, Mischsalat <small>1,3,a1,h,l,u</small>	Waldpilze in Kräutersauce, Gnocchi, Mischsalat <small>3,a1,h,l,u</small>
	Suppe	
Mittwoch 29.9.	Penne Bolognese (Rind/ Geflügel), Reibekäse, Karottensalat <small>0,a1,l</small>	Eierpfannkuchen gefüllt (Rosinen, Quark), Apfelkompott <small>a1,h,l</small>
	Suppe	
Donnerstag 30.9.	Paniertes Schweineschnitzel, Zucchini-Gemüse, Salzkartoffeln <small>a1,h,l,w</small>	Kartoffel-Broccoli-Gratin, Selleriesalat <small>0,7,l,t</small>
	Suppe	
Freitag 1.10.	Seelachsfilet in Schnittlauchsoße, Reis, Mischsalat <small>a1,h,i,l,u</small>	Ravioli mit Ricottakäsefüllung Mischsalat <small>0,a1,h,l,u</small>
	Dessert	

Anmeldung bis Mittwoch 22.9., 10Uhr

Menü 6,10 € / mit HD Pass 1 €

Seniorenzentrum Boxberg/ Emmertsgrund
Emmertsgrundpassage 1, 69126 Heidelberg
Tel. 06221/ 33 03 40 oder 33 03 41



0 Farbstoff 1 Konservierungsstoff 2 Geschmacksverstärker 3 Antioxidationsmittel 4 Phosphat 5 Milcheiweiß 6 koffeinhaltig 7 Süßungsmittel 8 Zucker und Süßungsmittel 9 geschwefelt 10 geschwärzt 11 gewachst 12 bestrahlt oder mit konservierenden Strahlen behandelt, 13 Phenylalaninquelle (Aspartam) 14 chininhaltig a Gluten f Krebstiere h Ei i Fisch j Erdnüsse k Soja l Milch einschließlich Laktose m Schalenfrüchte t Sellerie u Senf w Schwefeldioxid/ Sulfite x Lupinen y Weichtiere