



Speiseplan 4. – 8. Oktober



	Menü 1	Menü 2
Montag 4.10.	Linsengemüse, Spätzle mit Wiener Würstchen (Schwein/ Rind) <small>0,1,3,4,a1,h,u</small>	Linsengemüse mit Spätzle und Mischsalat <small>0,a1,h,u</small>
	Dessert	
Dienstag 5.10.	Rindfleischwürfel in Meerrettichsoße, Salzkartoffeln, Rote-Bete-Salat <small>3,7,a1,l,t</small>	3 Eier in Senfsoße, Blattspinat, Kartoffelpüree <small>a1,h,l,u</small>
	Suppe	
Mittwoch 6.10.	Tortellini (Rind), Schinken-Sahne-Soße(Schwein), Karottensalat <small>1,3,4,a1,h,l,t</small>	Penne mit Rucola und Tomaten, parmesan, Karottensalat <small>a1,l</small>
	Suppe	
Donnerstag 7.10.	Kassler (Schwein) auf Sauerkraut, Kartoffelpüree <small>l</small>	Kichererbsenbratling, Ratatouillegemüse, Reis <small>k,t</small>
	Suppe	
Freitag 8.10.	Seelachsfilet in Sesampanade, Remoulade, Salzkartoffeln, Mischsalat <small>1,3,7,a1,h,i,u,v</small>	Eierpfannkuchen mit heißem Apfelkompott <small>a1,h,l</small>
	Dessert	

Anmeldung bis Mittwoch 29.9., 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