

SPEISEPLAN

02.08. bis 08.08.2021

bürgerhaus
Lützschena



!!! ABSCHNITT ZUR ABGABE !!! Bestellschein vom 02.08. bis 08.08.2021

Vorname, Name:
Straße / Ort:
Kunden-Nr:

Menüsservice für Firmen, Senioren, KiTa's, Schulen und Pflegedienste · lecker · jeden Tag frisch gekocht · variantenreich · ohne Liefergebühren

KW 31	1	2	3	P	V	N	1	2	3	P	V	1	2	3	P	V	N	fuzetea				BIONADE		SACHSEN Milch	
	Vollkost	Vollkost	Vollkost	Pasta	Vegetarisch	Nachtisch	NORMAL	NORMAL	NORMAL	NORMAL	NORMAL	GROß	GROß	GROß	GROß	GROß	Nachtisch	Grüner Tee Mango Kamille	Schwarzer Tee Pflirsich	Schwarzer Tee Schwarzer Tee	Schwarzer Tee Hibiskus	Schwarzer Tee Zitrone	Holunder	Orange	H-Milch ^(G)
Preise:	Mo-Fr: 3,60 € • Sa-So: 4,10€ Große Portion + 0,40 €	Mo-Fr: 4,10 € • Sa-So: 4,40 € Große Portion + 0,40 €	Mo-Fr: 4,10€ • Sa-So: 4,40€ Große Portion + 0,40 €	Mo-Fr: 4,10 € Große Portion + 0,40 €	Mo-Fr: 4,10 € Große Portion + 0,40 €	0,90 €																			
Mo 02.08.	Buntes Hühnerfrikassee ^(A1,G) mit Kartoffelpüree ^(G)	Möhren-Eintopf ^(A1) mit Kartoffelstücken, dazu 1 Scheibe Vollkornbrot ^(A1,A2,A3)	Gekochtes Wellfleisch mit Majoransauce ^(A1,G) , Grünkohl ^(2,3,A1) und Kartoffeln	Mie-Nudel-Pfanne mit Gemüse, Ei ^(C) und Hähnchen mit süß-saurer Sauce ^(A1)	Rahmchampignons ^(A1,G) mit Kräuterspätzle ^(A1,C)	Fruchtcocktail ⁽¹⁾																			
Di 03.08.	Bockwurstgulasch ^(2,3,4,A1) , dazu Spirelli ^(A1,C)	Pancakes ^(A1,C,G) , -amerikanische Pfannkuchen-, dazu eine Schokosauce ^(G)	Wirsingroulade ^(A1) mit Sauce ^(A1,I) und Kartoffelstampf ^(2,3,G)	Hörnchennudeln ^(A1,C) mit einer Hackfleisch-Lauch-Cremesauce ^(A1,G)	Gemüsefrikadelle ^(A1,C) mit Kräutersauce ^(A1,G) und Kartoffelpüree ^(G)	Kirsch-Joghurt ^(G)																			
Mi 04.08.	Königsberger Kochklopse ^(A1,C) mit Kapernsauce ^(A1,G) , dazu Kartoffeln	Seelachswürfel in Dillsauce ^(A1,D,G) , dazu Kartoffelpüree ^(G)	Gekochter Schweinekamm mit Zwiebelsauce ^(A1,G) , Brokkoli und Kartoffeln	Jägerschnitzel ^(2,3,4,6,A1,J) mit Sauce Napoli ^(A1) , dazu Spirelli ^(A1,C)	Gemüsecurry in Kokossauce ^(A1,G,J) , dazu Reis	Karamellpudding ^(G)																			
Do 05.08.	Putinchen ^(2,A1,A3,F) mit Rahmsauce ^(A1,G,I) , Schwarzwurzeln Kräuterpüree ^(G)	Kräuterquark ^(G) mit Kartoffeln	Pikantes Herzragout ^(A1,I) , dazu Kartoffelpüree ^(G)	Spätzle ^(A1,C) mit Mischgemüse und Sahnesauce ^(A1,G)	Tomatisierter Gemüsegulasch ^(A1,G) , dazu Vollkornnudeln ^(A1)	Pfirsich-Maracuja-Joghurt ^(G)																			
Fr 06.08.	Tomatensuppe ^(A1) mit Reiseinlage und Fleischklößchen ^(4,A1,C)	Hähnchenbrustgulasch ^(A1,G,I) , dazu Erbsen und Salzkartoffeln	Rostbrätl Thüringer Art mit Bratensauce ^(A1,I) , Bratkartoffeln ^(2,3) und Weißkrautsalat	Putengeschnetzeltes in Senfrahm ^(A1,G,I,J) mit Makkaroni ^(A1,C)	Spinatmedaillon ^(A1,C,G) mit Sahnesauce ^(A1,G) und Kartoffelpüree ^(G)	Rhabarberkompott ⁽²⁾ mit Vanillesauce ^(2,G)																			
Sa 07.08.	Bärlauchcremesuppe ^(A1,G) mit Kartoffel- und Fleischklößchen einlage ^(4,C)	Bauernsülze ^(1,2,3,5,6,I) mit Zwiebelringen, Remouladensauce ^(3,C,G,J) , Gewürzgurke ^(G) und Röstkartoffeln ^(2,3)	Paniertes Kabeljaufilet ^(A1,D) mit Dillsauce ^(A1,G) Kaisergemüse Kartoffeln			Ananaskompott																			
So 08.08.	Gräupcheneintopf mit Kasseler ^(2,3,4,6) und Kartoffelwürfeinlage, dazu 1 Scheibe Brot ^(A1,A2,A3)	Leberknödel ^(A1,C) mit Majoransauce ^(A1,G) und Kartoffeln	Roulade vom Schwein ^(2,3,J) mit Rosenkohl ^(2,3) und Bratensauce ^(A1,I) , dazu Stampfkartoffeln ^(2,3,G)			Vanille-quarkspeise ^(2,G)																			

WICHTIGE HINWEISE ZU ALLERGIEN/ALLERGENEN/ZUSATZSTOFFEN: Enthaltene Allergene sind grundsätzlich nach der Komponente oder dem Gericht angegeben, welche(s) das Allergen enthält. Trotz aller Sorgfalt können Kreuzkontaminationen während der Verarbeitung leider nicht zu 100% ausgeschlossen werden - daher können Allergene einer Komponente möglicherweise auch auf das gesamte Gericht oder andere Komponenten übergehen! Die im Speiseplan genannten Gerichte und Speisen können damit möglicherweise Spuren der in der Legende aufgeführten Stoffe enthalten. Wenn Sie als Essenteilnehmer unter Nahrungsmittelunverträglichkeiten bzw. Lebensmittelallergien leiden, sich unsicher sind oder weiteren Informationsbedarf haben, dann nehmen Sie bitte Kontakt zu uns auf. Unsere Diätassistentinnen werden Sie gern beraten und dazu informieren • 03 41 / 686 555 00 • E-Mail: sonderkost@bgh-office.de **LEGENDE:** A=Gluten (A1=Weizen, A2=Roggen, A3=Gerste, A4=Hafer, A5=Dinkel, A6=Kamut) • B=Krebstiere • C=Eier • D=Fisch • E=Erdnüsse • F=Soja • G=Milch • H=Schalenfrüchte (H1=Mandel, H2=Haselnuss, H3=Walnuss, H4=Cashew, H5=Pecannuss, H6=Paranuss, H7=Pistazie, H8=Macadamianuss, H9=Queenslandnuss) • I=Sellerie • J=Senf • K=Sesamkörner • L=Sulfite • M=Lupine • N=Weichtiere • 1=Farbstoff • 2=Konservierungsstoffe • 3=Antioxidationsmittel • 4=Phosphat • 5=Süßungsmittel • 6=Geschmacksverstärker

