

SPEISEPLAN

23.08. bis 29.08.2021

bürgerhaus
Lützschena



!!! ABSCHNITT ZUR ABGABE !!! Bestellschein vom 23.08. bis 29.08.2021

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

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

KW 34	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	GRÖß	GRÖß	GRÖß	GRÖß	GRÖß	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 €													0,4l - PET-Flasche 1,50€ ^(P1)			0,5l PET-Fl. 1,45€ ^(P1)		0,5l TETRA 1,10€ pfandfrei	
Mo 23.08.	Hausgemachter Gemüseintopf mit Rindfleisch ^(A1,I)	Gnocchi ^(A1,C) mit Spina ^(A1,G) und Frischkäsesauce ^(A1,G)	Pfeffersteak mit Rahmchampignons ^(A1,G) und Kartoffeln	Hörnchennudeln ^(A1,C) mit einer Tomatensauce ^(A1) dazu Reibekäse ^(G)	veg. Kohlroulade ^(A1,C,I,J) mit Sauce ^(A1,G) dazu Kartoffeln	Schoko- pudding ^(G)																			
Di 24.08.	3 Eierkuchen ^(A1,C,G) mit Zucker	Hähnchengeschnetzeltes ^(A1,G,I) mit Möhrengemüse und Kartoffeln	Kotelett vom Schwein ^(A1) mit Schwarzwurzelgemüse und Kartoffeln	Makkaroni ^(A1,C) mit Hackfleischbolognese ^(A1,I)	Vegetarische Klopse ^(A1,C,F,J) mit Schnittlauchsauce ^(A1,G) dazu Bulgur ^(A1)	Apfelmus ⁽³⁾																			
Mi 25.08.	Gebratener Römerbraten ^(2,3,4,6,I,J) mit Bratensauce ^(A1,I) und Bayrischkraut ^(A1) dazu Salzkartoffeln	Fischragout in milder Senfsauce ^(A1,D,G,J) dazu Vollkornreis	Hackbraten mit Fingermöhren und einer Bratensauce ^(A1,I) dazu Spätzle ^(A1,C)	Vollkornfusilli ^(A1) mit einer Karottencremesauce ^(A1,G)	Bunte Spiralnudeln ^(A1,C) mit Brokkoli-Rahm- Sauce ^(A1,G) dazu Reibekäse ^(G)	Birnen- kompott ⁽³⁾																			
Do 26.08.	Wiringsuppe mit Kassler ^(2,3,4,6,I) und Kartoffelwürfeln ^(A1)	Backfischfilet ^(A1,D,J) vom Seelachs mit einer fruchtigen Tomatensauce ^(A1) dazu Reis	Panierte Rinderleber ^(A1) mit Apfel-Zwiebel-Sauce ^(A1,I) dazu Kartoffelpüree ^(G)	Putengeschnetzeltes ^(A1,G,I) mit Spirelli ^(A1,C)	Gemüse-Kräuter- Gulasch ^(A1,G) dazu Kartoffeln	Pfirsich-Maracuja- Quark ^(G)																			
Fr 27.08.	Geflügelfleischbällchen in einer Bratensauce ^(A1,C,I,J) dazu Kartoffelpüree ^(G)	Ebly-Weizen ^(A1) mit Sahne-Basilikum-Sauce ^(A1,G) dazu Brokkoli	Ungarischer Gulasch ^(A1,I) mit Rotkraut ^(2,3) dazu Klöße	Gabelspaghetti ^(A1,C) mit Thunfischwürfeln ^(D) in Tomatensauce ^(A1)	Kartoffel-Kräuter- Tasche ^(4,G) mit Spinat- Frischkäse-Sauce ^(A1,G)	Obstkaltschale ⁽²⁾																			
Sa 28.08.	Erbseintopf mit Kartoffelstücken und Würstchenscheiben ^(2,3,4,6,A1,I,J)	Gebratene Hähnchenbruststreifen in einer Rahmsauce ^(A1,G,I) dazu Kidneybohnen-Mais-Gemüse und Paprikareis	Kalbsgulasch ^(A1,G,I) mit Erbsengemüse und Kartoffeln			Vanille- quarkspeise ^(2,G)																			
So 29.08.	Weißer Bohneneintopf mit Kassler ^(2,3,4,6,I) und Kartoffelwürfeln ^(A1)	Kasslerbraten ^(2,3) mit Bratensauce ^(A1,I) und Speckbohnen ^(2,3) dazu 2 Klöße	Paniertes Kabeljaufilet ^(A1,C,D) mit Kräutersauce ^(A1,G) und Kaisergemüse, dazu Reis			Ananaskompott																			

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

