KESSLER-HANDORN SPEISEPLAN Seniorenhaus Siegelbach

	1 Klassisches Menü		2 Vegetarisches Menü		Abendessen nicht für Essen auf Rädern
Mo 09.11.	Hackfleischlauchsoße | Nudeln Salat 1, 7, 28 | 1,3 | 7, 9, 10 4 BE	☐	Milchreis gebundene Sauerkirschen 7,28 | 1,28 4 BE	☐	Lachsschinken 9, 10, 21, 23, 24, 28 2 BE
Di 10.11.	Kastaniensaumagen | Rotkraut Püree 1,10,23,28 | 1, 28 | 7 4 BE	☐	Mediterrane Tortellini-Pfanne Tomatensoße 1,3,7,9 | 7,28 4 BE	☐	Kräuterfrischkäse 7 2 BE
Mi 11.11.	Hähnchenschnitzel | Kartoffelgratin Rosenkohl 1,3,7 | 7 | 1,7 4 BE	☐	Spätzle-Gemüse-Pfanne | Salat 1,3,7,9 | 7,9,10 4 BE	☐	Putenbrustaufschnitt 9, 10, 21, 23, 24, 28 2 BE
Do 12.11.	Szegediner Gulasch | Salzkartoffeln 1, 7,9 ,28| - 4 BE	☐	Dampfnudeln | Vanillesoße 1,3,7,28 | 1,7 4 BE	☐	Käseaufschnitt 7 2 BE
Fr 13.11.	Schollenfilet | Petersilienkartoffeln Remoulade | Romanesco 1,3,4,7 | 7 | 3,7,21,28 | 7 4 BE	☐	Eier in Senfsoße | Kartoffeln Salat 1,3,7,10 | 7 | 7,9,10 4 BE	☐	Briekäse 1 | 7 2 BE
Sa 14.11.	Hochzeitsuppe | Wursteinlage 1,3,7,9,24 | 22,30 4 BE	☐	Gemüseeintopf 1,9 28 4 BE	☐	Wurstaufschnitt 9, 10, 21, 23, 24, 28 2 BE
So 15.11.	Rinderbraten | Knödel | Wirsinggemüse 1,9,28 | 1,7 | 1,7 4 BE	☐	Gemüsefrikadelle | Knödel Wirsinggemüse 1, 3,9, 10 | 1,7 | 1,7 4 BE	☐	Hausmacher 9, 10, 21, 23, 24, 28 2 BE

Bestellung **KW 46**

Gewünschte Speisen ankreuzen

Name

.....

☐ Bewohner*in

☐ Kunde „Essen auf Rädern“

☐ Mitarbeiter*in

.....

☐ Vollkost

☐ Diabetiker

☐ Seniorenteller

.....

☐ Vorsuppe extra

☐ Salat extra

☐ Ohne Suppe

☐ Ohne Salat

☐ Ohne Dessert

.....

Allergien:

Hinweis: Trotz größtmöglicher Sorgfalt bei der Herstellung unserer Speisen können Spuren von allergenen Stoffen nicht ausgeschlossen werden

Nr. Allergen
1 Gluten
2 Krebstiere
3 Ei
4 Fisch
5 Erdnüsse
6 Soja
7 Milch
8 Schalenfrüchte
9 Sellerie
10 Senf
11 Sesam
12 Lupine
13 Weichtiere
14 Sulfit-Schwefeldioxid

Nr. Zusatzstoffe
20 Farbstoffe
21 Konservierungsstoffe
22 Nitrat
23 Antioxidationsmittel
24 Geschmacksverstärker
26 geschwärzt
27 gewachst
28 Süßungsmittel
29 Phenylalaninquelle
30 Phosphat

Preise

Hauptmahlzeit mit Fleisch inkl. Vorsuppe und Dessert:	14,00 Euro
Hauptmahlzeit vegetarisch inkl. Vorsuppe und Dessert:	12,00 Euro
Feiertagsmenü mit Fleisch inkl. Vorsuppe und Dessert:	16,00 Euro
Feiertagsmenü vegetarisch inkl. Vorsuppe und Dessert:	14,00 Euro
Seniorenteller mit Fleisch inkl. Vorsuppe und Dessert:	13,50 Euro
Seniorenteller vegetarisch inkl. Vorsuppe und Dessert:	11,50 Euro
Eintopf:	9,00 Euro
Salat extra:	2,00 Euro
Vorsuppe extra:	1,50 Euro

Wenn Sie eine Mahlzeit ohne Vorsuppe wünschen, wird der Gesamtpreis um 1,50 Euro reduziert.

ESSENSRESTE BITTE ENTSORGEN UND GESCHIRR AUSSPÜLEN!

VIELEN DANK!

Unterschrift: _____

Notfallkontakt am Wochenende: 0631 3173-761

Nr. Allergen			**Nr. Zusatzstoffe**	
1 Gluten	6 Soja	12 Lupine	20 Farbstoffe	26 geschwärzt
2 Krebstiere	7 Milch	13 Weichtiere	21 Konservierungsstoffe	27 gewachst
3 Ei	8 Schalenfrüchte	14 Sulfit-Schwefeldioxid	22 Nitrat	28 Süßungsmittel
4 Fisch	9 Sellerie		23 Antioxidationsmittel	29 Phenylalaninquelle
5 Erdnüsse	10 Senf		24 Geschmacksverstärker	30 Phosphat
	11 Sesam			