


















Datum	Menü 1	Menü 2	Menü 3 Vegetarisch ovo-lacto
12. Jun.	Gemüsesuppe mit Fleischklößchen (3, B, C, a, a1, c, i) und einer Scheibe Vollkornbrot (a, a1, a2, k) dazu Obst 	Boulette "Meister Art" (B, a, a1, c, j) mit Soße (a, a1) dazu Mischgemüse (a, a1, c, f, g) und Kartoffeln 	Grießbrei (a, a1, g) mit Zimt und Zucker dazu Obst 
13. Jun.	Linsensuppe mit Rauchfleisch (a, i, B, 2, 4, 7) dazu Brot (a1, a2, k) und Fruchtquark 	Gabelspaghetti (a, a1, c, f, j, k, m) mit Geflügelwurst-Tomatensoße (3, a, g, i) dazu Fruchtquark 	Veg. Gemüsestäbchen "Gärtnerin Art" (a, a1, f) mit Sojasoße (4, a, f, g) und Curryreis (i, j) dazu Fruchtquark 
14. Jun.	Kartoffelsuppe mit Wursteinlage (2, 3, 4, a, i, j) dazu Brot (a1) und Mandarinenkompott 	Schichtkraut (B, a, a1, g) mit Kartoffeln und Mandarinenkompott 	Eierpatty mit Schnittlauch(c,g,i) dazu Blumenkohlgemüse in Sauce Hollandaise(a,a1,c,f,g und Kartoffeln, dazu Mandarinenkompott 
15. Jun.	Hefeklöße mit heißer Pflaumensoße (1, 4, a, g), dazu Obst 	Buntes Hühnerfrikassee (a, a2, f, g, i) mit Reis, dazu Obst 	Spiralnudeln (a, a1) mit Brokkolirahmsoße (a, a1, g, i) dazu Obst 
16. Jun.	Graupensuppe mit Geflügelfleisch (g, a, a3, i) dazu Brot (a1, a2, k) und Vanillepudding (g) 	Bauerngulasch (2, 4, B, a, a1, g, i, j) mit Möhrengemüse (a1, c, f, g) dazu Kartoffeln, dazu Vanillepudding 	Gemüseschnitzel (a1, a3, c, f, g, h) mit Kräutersoße (3, a, a1, f, g) und Kartoffeln, Vanillepudding (g) 

Allergene

a) glutenh. Getreide; a1) Weizen; a2) Roggen; a3) Gerste; a4) Hafer; b) Krebstiere; c) Eier; d) Fische; e) Erdnüsse; f) Sojabohnen; g) Milch; h) Schalenfrüchte; i) Sellerie; j) Senf; k) Sesamsamen; l) Schwefeldioxid und Sulfid > 10 mg/kg; m) Lupinen; n) Weichtiere
 Spuren von Allergenen lt. EU LMIV Nr. 1169/2011 können allerdings aus technologischen Gründen nicht ausgeschlossen werden.

Inhaltsstoffe

(A) - Alkohol; (B) - Schweinefleisch; (C) - Rindfleisch; (1) - mit Geschmacksverstärker; (2) - mit Antioxidationsmittel; (3) - mit Farbstoff; (4) - mit Konservierungsstoff; (5) - mit Süßstoff; (6) - mit Phosphat; (7) - mit einer Zuckerart und Süßungsmittel

Menüdienst Zerbst/Anhalt & Jerichower Land

Am Kux Winkel 11

39261 Zerbst/Anhalt

Telefon: (03923-781014), Fax: (03923-760932), Handy: 0152/51004410

E-Mail: menuedienst.zerbst@gmail.com

www.menuedienst-zerbst.de

Änderungen im Speiseplan vorbehalten.

Wir wünschen allen Essenteilnehmern einen "guten Appetit"!

Abbestellungen und Nachbestellung täglich bis 07:30 Uhr