
















Woche
vom



Datum	Menü 1	Menü 2	Menü 3 Vegetarisch ovo-lacto
11. Sep.	Weißkohleintopf mit Schweinefleisch (3, B, a, a1, i) dazu Vollkornbrot (a, a1, a2, k) und Obst 	Buntes Hühnerfrikassee (a, a2, c, f, g, i) mit Kartoffeln und Obst 	Rote-Bete-Puffer (a1) mit Petersiliensoße (a, a1, f, g) und Kartoffeln dazu Obst 
12. Sep.	Reissuppe mit Geflügelfleisch und Suppengemüse (a, i) dazu Fruchtquarkspeise mit Vanille (g) 	Gehacktesstippe-pikant (B, a, a1, i, 5) mit Kartoffelpüree (3, g), dazu Fruchtquarkspeise mit Vanille (g) 	Bunte Nudeln (a1, c, f, j, k, m) mit Käse-Sahne-Soße (a1, g, i) und Fruchtquarkspeise mit Vanille (g) 
13. Sep.	Schokopudding-Suppe (a1, g) mit Zwieback (a1, a3, f, g) dazu Apfelkompott (2) 	Rostbratwurst (1, 2, 6, g, i, j) mit Soße (a1, j, i), Mischgemüse (a, a1, i) und Kartoffeln, dazu Apfelkompott (2) 	Gemüsecurry (a, i, g) mit Reis dazu Apfelkompott(2) 
14. Sep.	Deftige Linsensuppe (i, j, a, g, h) mit Bockwursteinlage (B, a, g, 6) dazu Brot und Mandarinenkompott 	Fischnuggets (a1, d) mit Kräutersoße (3, a, a1, f, g) und Kartoffelpüree (3, g) dazu Mandarinenkompott 	Grießbrei (a1, g) mit Mandarinenkompott dazu Zimt und Zucker 
15. Sep.	Käse-Lauch-Creme-Suppe mit Suppen-Fleischklößchen (3, B, C, a, a1, c, f, g, i) dazu Brot (a, a1, a2, k) und Obst 	Putengulasch (j, g, i, a) mit Kartoffeln dazu Obst 	Eipatty (a, a1, a2, a3, a4, c, g, h) mit Kräutersoße (a, a1, g, i) und Kartoffeln, dazu Obst 

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 Wikel 11

39261 Zebst/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 Essenteilnehmer einen "guten Appetit"!

Abstellungen und Nachbestellung täglich bis 07:30 Uhr