



## Speiseplan

### Mittagstisch

**Telefon Küche:** 039601/32609  
**Telefon Buchhaltung:** 039601/20331  
**Telefax:** 039601/26304  
**E-Mail:** deliesgmbh@t-online.de  
**An der Kleinbahn 13a**  
**17098 Friedland**

<b>31. Woche</b> 02.08.2021-06.08.2021	<b>Stammessen I</b> 4,80 €	<b>Stammessen II</b> 5,50 €
<b>MONTAG</b>	Sommergemüseintopf mit Bockwurst und Brot, Dessert A1,H,I,J,8,3	Boulette mit Mischgemüse und Kartoffeln, Dessert A1,E,H,I,J,8,3
<b>DIENSTAG</b>	Brokkoli-Nussecke mit Kartoffeln und Kräuterquark A1,H,I,J,3,8 V	Kasselerbraten mit Sauce, Kartoffeln und Sauerkraut, Dessert A1,H,I,J,8,3
<b>MITTWOCH</b>	Rührei mit Spinat und Kartoffeln, Dessert A1,E,H,I,8,3 V	Schnitzel mit Rahmchampignon und Pommes Frites, Dessert A1,E,K,J,H,I,3,8
<b>DONNERSTAG</b>	Salatteller mit Ei und Reibekäse, Joghurtdressing/Brot A1,H,I,8,V	Paniertes Schollenfilet mit Zitronensauce, Bandnudeln und Buttergemüse, Dessert A1,H,I,F,8,3
<b>FREITAG</b>	Hefeklöße mit Fruchtsauce H,I,8 V	Gratinierte Hähnchenbrust( Tomate-Frischkäse) mit Kräuterquark und Wedges, Dessert H,I,8,3

**Änderung vorbehalten.**

**Solange das Essen reicht.**

V-Vegetarisch, \*-Nährstoffoptimiertes Essen

Zusatzstoffe mit

1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 Phosphat,

8 Milcheiweiß, 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 gewachst, 12 Taurin, 13 einer Phenylalaninquelle, 14 Süßungsmittel

Allergene enthält

A1 Gluten (Weizen), A2 Gluten (Roggen), A3 Gluten (Gerste), A4 Gluten (Hafer), A5 Gluten (Grünkern), A6 Gluten (Dinkel), B Soja, C Lupine, D Sesam, E Ei, F Erdnüsse,

G1 Schalenfrüchte (Haselnuss), G2 Schalenfrüchte (Walnuss), G3 Schalenfrüchte (Cashew-Nuss), G4 Schalenfrüchte (Pekannuss), G5 Schalenfrüchte Paranuss,

G6 Schalenfrüchte (Macadamianuss), G7 Schalenfrüchte (Pistazie), G8 Schalenfrüchte (Mandeln), H Milch, I Laktose, J Sellerie, K Senf, L Fisch, M Weichtiere,

N Krebs- bzw. Schalentiere, O Schwefeldioxid/ Sulfite