



Speiseplan 4. – 8.7.



	Menü 1	Menü 2
Montag 4.7.	Gemüse Eintopf mit Hähnchenfleisch, Brötchen <small>a1,a3,t</small>	Schupfnudelpfanne mit Rahmsauerkraut <small>a1,h,l</small>
	Dessert	
Dienstag 5.7.	Kohlroulade Großmutter Art (Schwein) mit Kartoffelpüree <small>1,3,4,a1,h,l,t,u</small>	Kaiserschmarrn, süße Soße mit Vanillegeschmack <small>a1,h,l</small>
	Suppe	
Mittwoch 6.7.	Schinkenbraten (Schwein) in Soße , Serviettenknödel, Endiviensalat <small>a1h,,l</small>	Karottenbratling mit Petersiliensoße, Kartoffelpüree, Endiviensalat <small>a1,a5,h,l</small>
	Suppe	
Donnerstag 7.7.	Spaghetti Bolognese (Rind/ Geflügel), Reibekäse, Weißkraut- Karottensalat <small>0,3,a1h,l,u</small>	Fettuccine mit Mailändersoße, Weißkraut-Karottensalat <small>3,a1,h,u</small>
	Suppe	
Freitag 8.7.	Seelachsfilet natur auf Rahmspinat, Kartoffeln, <small>a1,i,l</small>	Käsespätzle mit Röstzwiebeln, Mischsalat <small>0,a1,h,l,u</small>
	Dessert	

Anmeldung bis Mittwoch 29. Juni 10Uhr

Hauptgang 6,50 € / mit HD Pass 1 €

Seniorenzentrum Boxberg/ Emmertsgrund

Alexander-Mitscherlich-Platz 1, **Telefon (06221) 33 03 41 /-42**



0 Farbstoff **1** Konservierungsstoff **2** Geschmacksverstärker **3** Antioxidationsmittel **4** Phosphat **5** Milcheiweiß **6** koffeinhaltig **7** Süßungsmittel **8** Zucker und Süßungsmittel **9** geschwefelt **10** geschwärzt **11** gewachst **12** bestrahlt oder mit konservierenden Strahlen behandelt, **13** Phenylalaninquelle (Aspartam) **14** chininhaltig **a** Gluten **f** Krebstiere **h** Ei **i** Fisch **j** Erdnüsse **k** Soja **l** Milch einschließlich Laktose **m** Schalenfrüchte **t** Sellerie **u** Senf **w** Schwefeldioxid/ Sulfite **x** Lupinen **y** Weichtiere