



Speiseplan 13. – 17. September



	Menü 1	Menü 2
Montag 13.9.	Gemüse Eintopf mit Hähnchenfleisch, Brötchen <small>4,a1,t</small>	Nudeln mit Mailänder Soße und Chinakohlsalat <small>3,a1,h</small>
	Dessert	
Dienstag 14.9.	Kohlroulade „Großmutter Art“ (Schwein) mit Kartoffelpüree <small>1,3,4,a1,h,l,t,u</small>	Kartäuserklöße mit heißer Soße mit Vanillegeschmack <small>a1,h,k,l</small>
	Suppe	
Mittwoch 15.9.	Schinkenbraten (Schwein) Serviettenknödel, Zucchinisalat <small>a1,h,l</small>	Karottenbratling mit Petersiliensoße, Kartoffelpüree, Zucchinisalat <small>a1,a5,h,l</small>
	Suppe	
Donnerstag 16.9.	Spaghetti Bolognese (Rind/ Geflügel), Reibekäse, Gurkensalat <small>0,a1,l</small>	Schupfnudelpfanne mit Rahmsauerkraut <small>a1,h,l</small>
	Suppe	
Freitag 17.9.	Seelachsfilet (natur) auf Rahmspinat, Salzkartoffeln <small>a1,i,l</small>	Käsespätzle mit Röstzwiebeln, Mischsalat <small>0,a1,h,l,u</small>
	Dessert	

Anmeldung bis Mittwoch 8.9., 10Uhr

Hauptgang 6,10 € / mit HD Pass 1 €

Seniorenzentrum Boxberg/ Emmertsgrund

Emmertsgrundpassage 1, 69126 Heidelberg

Tel. 06221/ 33 03 40 oder 33 03 41



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