



Speiseplan 20. – 24. September



	Menü 1	Menü 2
Montag 20.9.	Möhreneintopf mit Wiener Würstchen (Schwein) und Brötchen <small>1,3,4,a1,l,t,u</small>	Möhreneintopf mit Tofuecken, Brötchen <small>1,2,3,4,a1,h,k,l,t,v</small>
	Dessert	
Dienstag 21.9.	Hähnchensteak in Rahmsoße, Nudeln, Gurkensalat <small>a1,l</small>	Apfelstrudel mit süßer Soße mit Vanillegeschmack <small>a1,l</small>
	Suppe	
Mittwoch 22.9.	Schweinekammsteak in Pfefferrahmsoße, Zucchini Gemüse, Salzkartoffeln <small>1,3,a1,h,l,w,u</small>	Ratatouillegemüse, Rosmarinkartoffeln, Knoblauch-Dip <small>a1,h,l,u</small>
	Suppe	
Donnerstag 23.9.	Schweizer Wurstsalat mit Käse und Zwiebeln, Brötchen. Butter <small>a1,h,l,w</small>	Gebratene Serviettenknödel mit Pilzallerlei <small>3,a1,h,l</small>
	Pommes zum Wurstsalat	
Freitag 24.9.	Schollenfilet in Zitronensoße, Salzkartoffeln, Mischsalat <small>a1,h,i,l,u</small>	Eiereomelette mit Rahmspinat, Salzkartoffeln <small>a1,h,k,l</small>
	Dessert	

Anmeldung bis Mittwoch 15.9., 10Uhr

Menü 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