

Tag	1 Gourmet Menü	2 Vollkost	3 Diabetiker geeignet mit BE-Angabe	4 Klein aber Fein
Preis	€12,90	€10,80	€10,80	€9,90
Mo. 08. 12.	8073 Grünkohl "Norddeutsche Art" mit Speck, geräucherte, gekochte Bauernwurst, Kasseler Nacken, Bratkartoffeln mit Zwiebeln 3 7 RSW A1 A4 M	7813 Linsengericht "Schwäbische Art" schwäbische Spezialität - Linsengemüse mit 1 Paar Wiener Würstchen, dazu Spätzle mit Bröseln 3 7 RSW A1 C	4926 Pfannkuchen mit Apfelfüllung und Vanillesoße BE 3,7 & VMW A1 C G	6770 Gabelspaghetti mit unserer Tomaten-Gemüsebolognese VW A1 C L
Di. 09. 12.	8072 Edles Festtagstöpfchen zartes Filet vom Schwein und Hähnchenmedaillons in feiner Rahmsoße, dazu buntes Gemüse naturell und Eier-Knöpfe SGMW A1 A5 C G L	7614 Klassische Käsespätzle mit Zwiebelschmelze VMW A1 C G	4710 Wildlachs in Bärlauch-Rahmsoße, Langkorn-Wildreismischung mit Gemüse BE 3,8 MF D G	6523 Kasseler Braten in Bratensoße, Rahmgemüse, Salzkartoffeln 3 7 SM G L
Mi. 10. 12.	8115 Gekochte Rinderbrust in delikater Meerrettichsoße, dazu Petersilienkartoffeln 3 5 RM G O	7915 Kaiserschmarrn hausgemacht, mit Zimt und Zucker bestreut, dazu fruchtiges Apfelkompott VMW A1 C G	4240 Festliches Schweinegeschnetzeltes in aromatischer Soße, dazu Pariser Karotten mit Petersilie verfeinert und Salzkartoffeln BE 2,7 S	6720 Schaschlikpfanne gewürfeltes Schweinefleisch in pikanter Soße mit Speck, Zwiebeln und Paprikastücken, Langkorn-Reis 3 7 S L
Do. 11. 12.	7524 Zarte Entenkeule in Bratpfelsoße, dazu Apfelrotkohl und gekochte, hausgemachte Kartoffelklöße mit Haferflocken GW A1 A4 C L	7424 Grünkohl mit gekochter Mettwurst dazu Salzkartoffeln 3 7 RSW A1 A4 M	4523 Hähnchenbrustfilet "Delice" in winterlicher Soße mit Apfelwürfeln und Broccoli, dazu Kartoffel-Selleriestampf BE 3,7 GM G L	6591 Ofenschlupfer süßer Brötchen-Apfelaufguss, mit Sahne verfeinert, Sauerkirschen VMW A1 A3 C G H1
Fr. 12. 12.	8711 Kräuterfisch Alaska-Seelachsfiletschnitte mit Kräutercreme, garniert mit Käse, bunte Gemüseplatte, Salzkartoffeln MF D G	7133 Pikantes Rindergulasch dazu Erbsen und Fingermöhren "naturell" und unser hausgemachter Kartoffelschmarrn R L	4408 Hacksteak in Bratensoße dazu Blumenkohl naturell und Petersilienkartoffeln BE 3,2 RSW A1 C L	6215 Penne al pomodoro Nudeln in fruchtiger Kräuter-Tomatensoße, bestreut mit geriebenem Hartkäse VKMW A1 G
Sa. 13. 12.	8111 2 Rinderrouladen - mit kleinen Holzspießen handgesteckt "Hausmacher Art", fachmännisch von Hand gewickelte Rouladen mit Speck- und Zwiebelfüllung, in herzhafter Bratensoße, Apfelrotkohl, Salzkartoffeln mit Petersilien 3 7 RSW	7714 Wildlachs à la Florentin in feiner Rahmspinat-Soße, dazu Bandnudeln MWF A1 C D G	4659 Champignontopf in Rahmsoße, mit Nudeln VMW A1 G L	6243 Zarter Sauerbraten mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln R L
So. 14. 12.	7116 Gourmet-Rinderbraten in delikat-abgeschmeckter Soße, dazu Rosenkohl Gemüse und Serviettenknödel RMW A1 C G L	7558 Gegrillte Hähnchenkeule "Landfrau" auf einem Gemüsebett aus Wirsing und Karotten, dazu Salzkartoffeln G	4805 Vegetarischer Gemüseeintopf mit Karotten, Romanesco, Sellerie und Grießklößchen BE 2,1 VW A1 C L	6031 Gulaschsuppe "Ungarische Art" pikant gewürzt, mit Rindfleisch, Speck- und Kartoffelwürfeln und Gemüsepaprika 3 7 RSW A1 L M

BE = Broteinheiten; Nährwertangaben sind auf dem Menüetikett angegeben.
Sonderkostformen und Nährwertlisten gerne auf Anfrage. Erklärungen zu den Allergenen siehe Rückseite
Beachten Sie unsere Piktogramme, die Ihnen die Menüauswahl nach bestimmten Zutaten und Merkmalen erleichtern:

enthält Rindfleisch

enthält Schweinefleisch

enthält Geflügel

enthält Fisch

Vegetarische Menüs

Vegane Menüs

enthält Alkohol

würzige Knoblauchnote

enthält Laktose

enthält Gluten

= Suppe

= Apfelkuchen

= Pflaumenkuchen

= Butterkuchen

Die in unseren Menüs enthaltenen Zusatzstoffe sind wie folgt gekennzeichnet:

① mit Farbstoff

③ mit Antioxidationsmittel

⑤ geschwefelt

⑦ mit Nitritpökelsalz

⑧ mit Phosphat

⑨ mit Süßungsmittel(n)

⑩ mit Zucker(n)

und Süßungsmitteln

Plan 1	Menü				Suppe	Kuchen		
	1	2	3	4				
Mo.								
Di.								
Mi.								
Do.								
Fr.								
Sa.								
So.								

Bitte Wunschmenü ankreuzen.

Abgetrennten Bestellschein bitte beim Fahrer abgeben oder per E-Mail bestellen.
essen@sozialstation-sachsenheim.de

Weitere Informationen finden Sie auf unserer Homepage
www.sozialstation-sachsenheim.de

