

**SPEISEPLAN: 15.04.2019 bis 21.04.2019**

**KALENDERWOCHE: 16**



**Bestellungen: 03 45 - 2 02 89 55**

DRK Landesverband Sachsen-Anhalt e. V.  
Thomasiusstr. 33, 06110 Halle (Saale)

(Abbestellungen bitte bis 08:00 Uhr telefonisch in der Küche. Vielen Dank!)

**Abbestellungen & Beschwerden: 03 45 - 5 55 65 59**

 <b>Deutsches Rotes Kreuz</b>	<b>Montag</b> 15.04.2019	<b>Dienstag</b> 16.04.2019	<b>Mittwoch</b> 17.04.2019	<b>Donnerstag</b> 18.04.2019	<b>Freitag</b> 19.04.2019 <i>Karfreitag</i>	<b>Samstag</b> 20.04.2019	<b>Sonntag</b> 21.04.2019 <i>Ostersonntag</i>
<b>Menü 1</b>	Hausmacher Sülze <sup>8</sup> mit Remouladensoße und Bratkartoffeln  753 kcal Pfirsichkompott <sup>2,3</sup>	Wurstgulasch <sup>3,4,8</sup> auf Spirelli  753 kcal Pflaumenkompott <sup>2,3,9</sup>	Käse-Lauchsuppe mit Hackfleisch <sup>3,4,8</sup>  592 kcal Quarkspeise <sup>1,3</sup>	Kohlrouladen mit Krautsoße, dazu Salzkartoffeln  712 kcal Birnenkompott <sup>2,3</sup>	Gebratenes Forellenfilet nach "Müllerin Art" mit Salzkartoffeln, dazu Gurkensalat 691 kcal Ananaskompott <sup>2,3</sup>	Pichelsteiner Gemüse-Eintopf mit Kartoffelwürfel und Geflügelfleisch 512 kcal Schokoladenpudding <sup>1,3</sup> mit Vanillesoße <sup>1,3</sup>	Wildschweinbraten mit Rotkohl <sup>2,9</sup> und Klößen <sup>1,3</sup>  812 kcal Karamellpudding <sup>1,3</sup>
<b>Menü 2</b>	Reis-Eintopf mit buntem Gemüse und Hühnerfleisch  508 kcal Pfirsichkompott <sup>2,3</sup>	Rührei mit Salzkartoffeln, dazu Gurkensalat  493 kcal Pflaumenkompott <sup>2,3,9</sup>	Gebratene Hähnchenbrust mit Möhrengemüse und Salzkartoffeln  661 kcal Quarkspeise <sup>1,3</sup>	Blumenkohl-Käse- Medaillon mit Kräutersoße und Salzkartoffeln 716 kcal Birnenkompott <sup>2,3</sup>	Pikantes Herzragout mit Gurkenwürfeln <sup>2,9</sup> und Kartoffelpüree <sup>1,3</sup>  691 kcal Ananaskompott <sup>2,3</sup>	Quark-Grießauflauf mit Aprikosensauce <sup>2,9</sup>  698 kcal Schokoladenpudding <sup>1,3</sup> mit Vanillesoße <sup>1,3</sup>	Spargelcremesuppe mit Croutons  516 kcal Karamellpudding <sup>1,3</sup>

**Kennzeichnung der Zusatzstoffe:**

- |                         |                |                           |                                    |
|-------------------------|----------------|---------------------------|------------------------------------|
| 1. Farbstoffe           | 7. Gewächst    | 9. Süßungsmittel          | 12. GVO (Genveränderte Organismen) |
| 2. Konservierungsstoffe | 6. Geschwärtz  | 10. Phenylalaninquelle    |                                    |
| 3. Antioxidationsmittel | 5. Geschwefelt | 10. Phenylalaninquelle    |                                    |
| 4. Geschmacksverstärker | 8. Phosphate   | 11. kann abführend wirken |                                    |

Allergenkennzeichnung finden Sie in ausliegenden Rezeptordnern in den jeweiligen Einrichtungen. Verarbeitungsbedingte Kontakte mit glutenhaltigem Getreide, Fisch, Krebstieren, Eiern, Erdnüssen, Soja, Milch, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid, Sulfiten, Lupinen, Weichtieren können trotz größter Sorgfalt bei der Zubereitung nicht ausgeschlossen werden.

Außerdem bieten wir individuelle Diätkost, sowie Kost bei Schluckstörungen an. Bei Bedarf sprechen Sie uns einfach an!



**Bestellcoupon hier bitte nach dem ankreuzen abtrennen. Vielen Dank! Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.**

<b>KALENDERWOCHE:</b> <b>16</b> <b>2019</b>	<b>Montag</b> 15.04.2019	<b>Dienstag</b> 16.04.2019	<b>Mittwoch</b> 17.04.2019	<b>Donnerstag</b> 18.04.2019	<b>Freitag</b> 19.04.2019 <i>Karfreitag</i>	<b>Samstag</b> 20.04.2019	<b>Sonntag</b> 21.04.2019 <i>Ostersonntag</i>
<b>Menü 1</b>							
<b>Menü 2</b>							

Name: \_\_\_\_\_ Lieferadresse: \_\_\_\_\_ Unterschrift: \_\_\_\_\_