

**SPEISEPLAN: 22.04.2019 bis 28.04.2019**

**KALENDERWOCHE: 17**



**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> 22.04.2019 <i>Ostermontag</i>	<b>Dienstag</b> 23.04.2019	<b>Mittwoch</b> 24.04.2019	<b>Donnerstag</b> 25.04.2019	<b>Freitag</b> 26.04.2019	<b>Samstag</b> 27.04.2019	<b>Sonntag</b> 28.04.2019
<b>Menü 1</b>	Lammbraten mit Speckbohnen und Salzkartoffeln  843 kcal Pfirsichkompott <sup>2,3</sup>	Bratwurst mit Sauerkraut <sup>2,9</sup> und Salzkartoffeln  713 kcal Aprikosenkompott <sup>2,3</sup>	Linsensuppe mit Rotwurst <sup>3,4,8</sup>  531 kcal Fruchtquark <sup>1,3</sup>	Hühnerfrikassee mit Champignons und Spargel, dazu Reis  781 kcal Erdbeerkompott <sup>2,3</sup>	Paniertes Seelachsfilet auf Blattspinat, dazu Salzkartoffeln  691 kcal Vanillepudding <sup>1,3</sup> mit Schokosoße <sup>1,3</sup>	Hausgemachter Nudel-Eintopf mit Gemüse und Hühnerfleisch  516 kcal Waldmeister-Götterspeise <sup>1,3</sup>	Putenrollbraten mit Rosenkohl und Salzkartoffeln  759 kcal Mandarinenkompott <sup>2,3</sup>
<b>Menü 2</b>	Blumenkohlcremesuppe mit Croutons  610 kcal Pfirsichkompott <sup>2,3</sup>	Grißbrei mit Zucker & Zimt  605 kcal Aprikosenkompott <sup>2,3</sup>	Schinken-Spargelragout <sup>2,3,4,8</sup> auf Makkaroni  661 kcal Fruchtquark <sup>1,3</sup>	Gemüseschnitzel an Kräutersauce und Salzkartoffeln  512 kcal Erdbeerkompott <sup>2,3</sup>	Putenleber an Rahmsoße, dazu Kartoffelpüree <sup>1,3</sup>  691 kcal Vanillepudding <sup>1,3</sup> mit Schokosoße <sup>1,3</sup>	Kartoffelpuffer mit Apfelmus <sup>2,3,9</sup>  579 kcal Waldmeister-Götterspeise <sup>1,3</sup>	Schweinegulasch, dazu Butterbohnen und Salzkartoffeln  812 kcal Mandarinenkompott <sup>2,3</sup>

**Kennzeichnung der Zusatzstoffe:**

- 1. Farbstoffe
- 2. Konservierungsstoffe
- 3. Antioxidationsmittel
- 4. Geschmacksverstärker

- 7. Gewächse
- 6. Geschwärtz
- 5. Geschwefelt
- 8. Phosphate

- 9. Süßungsmittel
- 10. Phenylalaninquelle
- 10. Phenylalaninquelle
- 11. kann abführend wirken

- 12. GVO (Genveränderte Organismen)

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>17</b> <b>2019</b>	<b>Montag</b> 22.04.2019 <i>Ostermontag</i>	<b>Dienstag</b> 23.04.2019	<b>Mittwoch</b> 24.04.2019	<b>Donnerstag</b> 25.04.2019	<b>Freitag</b> 26.04.2019	<b>Samstag</b> 27.04.2019	<b>Sonntag</b> 28.04.2019
<b>Menü 1</b>							
<b>Menü 2</b>							

Name:

Lieferadresse:

Unterschrift: