



Woche vom	Menü 1	Menü 2	Menü 3 Vegetarisch ovo-lacto
13. Mai.	Blumenkohlcremesuppe mit Schweinefleisch (1, 3, B, a, a1, f, g, i) dazu Brot (a1, a2, k) und Obst	Buntes Eierfrikassee (a, a2, c, f, g, i) mit Kartoffeln und Obst	Möhrenschnitzel (a, a1, c, i, k) mit Kartoffelpüree (3, g) und Currysoße (a, a1, f, g, i, j) dazu Obst
14. Mai.	Eiermuschelsuppe mit Geflügelfleisch (a, a1, c) dazu Erdbeerrjoghurt (g)	Bratklops (B, a, a1, c, j) mit Rotkohl (a, a1) dazu Soße (a, a1) und Kartoffeln, dazu Erdbeerrjoghurt (g)	Vollkornnudeln (a, a1) mit cremiger Käse-Schnittlauch-Soße (3, a, a1, f, g) dazu Erdbeerrjoghurt (g)
15. Mai.	Milchreis (g) dazu Zucker und Zimt sowie Apfelkompott (2)	Pikante Currywurst mit Tomaten-Curry-Soße (3, a, a1, g, i, j) und Kartoffelpüree (3, g) dazu Apfelkompott (2)	Blumenkohl-Käse-Bratling (3, a, a1, g) mit Rahmsoße (a, a1, f, g) und Kartoffeln dazu Apfelkompott (2)
16. Mai.	Graupensuppe (a, i) (3) mit Kassler (i) (2, 4, 6) und Brötchen (a, f, g) (6)	Eierpatty (a, a1, a2, a3, a4, c, g, h) mit Rahmspinat (a, a1, g), Kartoffeln und Schokopudding (g)	Makkaroni (a, a1, c, f, j, k, m) mit Balkangemüse in Puztassoße (a, a1) und Schokopudding (g)
17. Mai.	Möhreneintopf mit Schweinefleisch (3, B, a, a1, i) dazu Brot (a1, a2, k) und Apfelmus (2)	Backfischfilet (a, a1, d) mit Kräutersoße (3, a, a1, f, g) und Gemüseris und Apfelmus (2)	Eierkuchen (a, a1, c, g) dazu Apfelmus (2)

Allergene

a) glutenh. Getreide; a1) Weizen;
a2) Roggen; a3) Gerste; a4) Hafer; b) Krebstiere; c) Eier; d) Fische; e) Erdnüsse;
f) Sojabohnen; g) Milch; h) Schalenfrüchte; i) Sellerie; j) Senf; k) Sesamsamen;
l) Schwefeldioxid und Sulfite > 10 mg/kg; m) Lupinen; n) Weichtiere
Spuren von Allergenen lt. EU LMIV Nr. 1169/2011 können allerdings aus technologischen Gründen nicht ausgeschlossen werden.

Inhaltsstoffe

(A) - Alkohol; (B) - Schweinefleisch; (C) - Rindfleisch; (1) - mit Geschmacksverstärker;
(2) - mit Antioxidationsmittel;
(3) - mit Farbstoff; (4) - mit Konservierungsstoff; (5) - mit Süßstoff; (6) - mit Phosphat; (7) - mit einer Zuckerart und Süßungsmittel

Änderungen im Speiseplan vorbehalten.

Wir wünschen allen Essenteilnehmer einen "guten Appetit"!

Abbestellungen und Nachbestellung täglich bis 07:30 Uhr

Menüdienst Zerbst/Anhalt & Jerichower Land

Am Kux Winkel 11

39261 Zerbst/Anhalt

Telefon: (03923-781014), Fax: (03923-760932)

E-Mail: menuedienst.zerbst@gmail.com

www.menuedienst-zerbst.de