



Speisenversorgung Püchau

Inh. Ute Kleine  
Tel. 03425/854574 oder Fax 03425/851235

## Speisenplan Monat August – September 2021

Betriebsferien

Woche	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
09.08 – 13.08.2021	Paprikaschöte6 Langkornreis Kompott	Vorsuppe mit Gemüse6,7,10 Kartoffelbutter2 Apfelmus	Schweinebraten6,11 Rotkraut2 Salzkartoffeln	Bratfischröllchen2, Kartoffelmus9 Nachtisch9 Kinder Fischstäbchen	Gemüseintopf 6,S, Brot6 Nachtisch9
16.08. – 20.08.2021	Geschnetzeltes vom Schwein6,9 Langkornreis Rotkrautsalat	Grießbrei6,9 mit Zuckert /Zimt Sauerkirschen	Frikadelle S Kartoffelmus9 Gurkensalat	Jägerschnitzel6,11,3.S Möhrengemüsemüse9 Salzkartoffeln	Gabelspaghetti6,7 Broccoli Soße6,9 Obst
23.08. – 27.08.2021	Buchstabensuppe 6,7,10 Eierkuchen 6,7,9 Apfelmus	Schweinelachsschnitzel Mischgemüse9 Salzkartoffeln	ged. Seelachs Kräutersoße6,9 Langkornreis Obst	Schweinegulasch6,11 Sauerkraut 2 böhmische Knödel6,7,9	Weißkrauteintopf6,S Vollkornbrot Quarkspeise9 <b>Krippenkinder Möhreintopf</b>
30.08.- 03.09.2021	Spaghetti6,7 Bolognese6,S Obst	Rahmspinat 6,9 Rührei Salzkartoffeln Obst	Putenbraten6 Erbsengemüse9 Salzkartoffeln	Fischfrikadelle Kartoffelmus9 Weißkraut - Möhrensalat	Grüne Bohneneintopf6 S Brot Nachtisch9

### Änderung vorbehalten

Wir verwenden keine kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe, wie Geschmacksverstärker, Farbstoffe usw. Lebensmittel in denen schon vom Hersteller Zusatzstoffe enthalten sind werden entsprechend der Zusatzstoffverordnung deutlich, direkt an dem entsprechenden Produkt ausgewiesen. Unsere Speisen werden teilweise mit jodiertem Salz gewürzt

Legende Zusatzstoffe: 1 Geschmacksverstärker 2 Konservierungsstoffe 3 Antioxidationsmittel 4 Farbstoffe 5 Süßungsmittel

Legende Allergene: 6 glutenhaltiges Getreide 7 Eier 8 Fisch 9 Milch u. Milchprodukte 10 Sellerie 11 Senf Backwaren Allergene können in der Küche erfragt werden

H = Hühnerfleisch S = Schweinefleisch