



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

Speisenplan Monat Februar -März 2022

Woche	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
07.02. – 11.02.2022	Spaghetti6,7 Bolognese6, S Obst	Seelachsfilet6 Kartoffelmus9 Rote Beetesalat2	Buchstabensuppe 6,7,10 Eierkuchen 6,7,9 Apfelmus	Putenschnitzel6 Rotkraut2 Salzkartoffeln	Grüne Bohneneintopf6 S Brot Nachtsch9
14.02. -18.02.2022	Geflügelfrikadelle 10,11 Tomatensoße „Letschoart“6 Vollkornreis Obst	Gabelspaghetti6,7 Käse-Schinkensahnesoße6,9, S Obst	Jägerschnitzel6,11,3.S Möhrengemüse9 Salzkartoffeln	Tomatensuppe mit Reiseinlage2,6 Kartoffelpuffer2 Apfelmus	Weißkrauteintopf6, S Vollkornbrot Quarkspeise9
21.02. – 25.02.2022	Blumenkohlmedaillon Kartoffelmus9 Rohkostsalat Erw. Krautroulade	Rührei Rahmspinat 6,9 Salzkartoffeln Obst	Nudeleintopf mit Gemüse6,7,10, H Brot6 Nachtsch9	BratwurstS, Sauerkraut 2 Salzkartoffeln	Fischfiguren Kartoffelmus9 Gurken-Bohnensalat
28.02. – 04.03.2022	Makkaroni6,7 Tomatensoße6 Reibekäse Obst	Brühreis mit Gemüseeinlage1, H Brot Pfannkuchen	Hausmacher Hackbraten6, S Blumenkohlgemüse9 Salzkartoffeln	Eierflockensuppe 7,10 Quarkkeulchen6,7,9,2, Apfelmus	Fischstixx6 Kräutersoße6,9 Salzkartoffeln Möhren-Apfelsalat

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: 6glutenhaltiges 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