

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe bitte in der Küche erfragen.		Woche 1 01. Februar bis 03. Februar 2017	Woche 2 06. Februar bis 10. Februar 2017	Woche 3 13. Februar bis 17. Februar 2017	Woche 4 20. Februar bis 24. Februar 2017	Woche 5 27. Februar bis 28. Februar 2017
Montag	Menü A		Makkaroni mit Schinken-Käsesauce	Schokosuppe mit Brötchen und Banane	Milchreis mit Zucker und Zimt Apfelmus	Grießbrei mit Kirschen
	Menü B		Omas Milchnudeln mit Brötchen	Wurstgulasch mit Spirelli	Makkaroni mit Tomatensoße (Jagdwurstwürfel)	Nudeln mit „Bologneser Art“
Dienstag	Menü A		Putenschnitzel mit Leipziger Allerlei und Kartoffeln	Hähnchengeschnetzeltes mit Reis Rohkost	Ei in Senfsauce und Salzkartoffeln und Rohkost	Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln
	Menü B		Bunte Vollkornreispfanne mit Paprika Sauce	gefüllte Paprikaschote mit Paprikasauce und Reis	Lose Wurst mit Sauerkraut und Kartoffeln	Königsbergerklops mit Kapernsauce Salzkartoffeln und rote Beete
Mittwoch	Menü A	Gehacktesstippe mit Gewürzgurke und Kartoffelpüree	Schweinegulasch mit Apfelrotkohl und Kartoffeln	Bratwurst, Sauce mit Sauerkraut und Salzkartoffeln	Hühnerfrikassee mit Reis und Rohkost	
	Menü B	Chinapfanne „Süß Sauer“ auf Reis	Gemüseragout mit Wildreismischung	Backkartoffeln mit Kräuterquark und Rohkost	Rahmspinat mit Ei und Kartoffeln	
Donnerstag	Menü A	Ged. Fischfilet mit Dillsauce, Rohkost und Salzkartoffeln	Backfischfilet mit Zitronenbittersauce, Petersilienkartoffeln Rohkostsalat	Fisch Burger, Kräutersauce, Rohkost und Salzkartoffeln	geb. Fischfilet mit Tomatensauce, Reis und Rohkost	
	Menü B	Schweinebraten mit Erbsengemüse und Salzkartoffeln	Currywurst mit Currysauce, Rohkost und Kartoffelpüree	Kohlroulade mit Sauce und Salzkartoffeln	Kasslerbraten mit Karottengemüse und Kartoffeln	
Freitag	Menü A	Kohlrüben Eintopf mit Kasselerfleisch einlage und Dessert	Brühdudelsuppe mit Hähnchenfleisch und Obst	Erbseneintopf mit Würstchen und Dessert	Weißbohne Eintopf mit Kasselerfleisch und Obst	
	Menü B	Brokkolicremsuppe mit Dessert	Gemüse Eintopf mit Obst	Kürbiscremsuppe und Dessert	Graupensuppe mit Obst	

1= Konservierungsstoff 2= Antioxidationsmittel 3= Farbstoff 4= Geschmacksverstärker 5= geschwefelt 6= gewachst 7=Süßungsmittel 8 = Phosphat

G=Gluten KT=Krebstiere EI=Eier F=Fisch ER=Erdnüsse SO=Soja M=Milch SCH=Schalenfrüchte SL=Sellerie SF=Senf S=Sesam SW=Schwefeldioxid/Sulfit L=Lupine W=Weichtiere



	Woche 1 Anzahl Essen A B		Woche 2 Anzahl Essen A B		Woche 3 Anzahl Essen A B		Woche 4 Anzahl Essen A B		Woche 5 Anzahl Essen A B	
Montag										
Dienstag										
Mittwoch										
Donnerstag										
Freitag										

Ihre Meinung zum Essen:

hat geschmeckt: \_\_\_\_\_

hat nicht geschmeckt: \_\_\_\_\_

würde ich gern mal essen: \_\_\_\_\_

\* Bereich:

\* Gruppe:

Februar 2017

Änderung vorbehalten!

Abgabetermin: 05.01.2017

Elbe-Havel-Werkstätten interne Essenbestellung