

Speiseplan vom 22.11.2021 – 26.11.2021

Wochentag	Essen 1 (Gäste: 4,00 €) Dessert (Gäste: 0,80 €)	Essen 2 (Gäste: 4,00 €) Dessert (Gäste: 0,80 €)
Montag	Ein Teller Tomate mit Mozzarella und danach Milchreis mit Zucker und Zimt (G) <u>Früchtekompott</u>	<u>Schweinesteak Strindberg (mit Senf-Zwiebel- Eihülle)</u> , Mischgemüse, Kartoffelkroketten (A,C,G,I,J) <u>Früchtekompott</u>
Dienstag	Spaghetti mit sc. Napoli dazu Reibekäse, Salatbeilage (A,D,I,J,L) <u>Apfelkühle und Vanillesoße</u>	Sächsisches Pfefferfleisch, Kartoffelpüree, Salatbeilage (A,C,G,I,J) <u>Apfelkühle und Vanillesoße</u>
Mittwoch	Fischfilet in Kräutereihülle gebraten, Rahmgemüse, Langkornreis <u>Zwei Kugeln Eis und Schlagsahne</u>	Herzhaft gefüllte Kohlroulade, Salzkartoffeln <u>Zwei Kugeln Eis und Schlagsahne</u>
Donnerstag	Nudleintopf mit Geflügelfleisch, Schwarzbrot (A,G,I,J) <u>Vanillejoghurt</u>	Fleischspieß mit Letschosoße, Pommes frites (Alternativ Gemüsespieß) (2,4)(A,C,G,I,J) <u>Vanillejoghurt</u>
Freitag	Schnitzelburger mit Salat, Gurke, Tomate und würziger Soße (Alternativ mit Gemüseschnitzel) (A,G,I,J) <u>Schmand-Mandarinen-Kuchen</u>	Suppe & Salat Tomatencremesuppe und danach ein gemischter Salatteller mit Kräuterdressing u. Chicken nuggets <u>Schmand-Mandarinen-Kuchen</u>

Bestellungen/Rückfragen beantworten wir gerne unter **Tel. 03723-652320**

- **Zusatzstoffe, Allergene und weitere Hinweise** finden sie auf der Rückseite - bitte wenden -

Speiseplan vom 22.11.2021 – 26.11.2021

Zusatzstoffe:

- 1 Farbstoff
- 2 Konservierungsmittel
- 3 Antioxidationsmittel
- 4 Phosphat
- 5 Süßungsmittel
- 6 Geschmacksverstärker

Hinweis: Wir verwenden jodiertes Speisesalz

Allergene:

- | | | | |
|---|------------|---|----------------|
| A | Gluten | H | Schalenfrüchte |
| B | Krebstiere | I | Sellerie |
| C | Eier | J | Senf |
| D | Fisch | K | Sesamsamen |
| E | Erdnüsse | L | Sulfite |
| F | Soja | M | Lupine |
| G | Milch | N | Weichtiere |

Wichtiger Hinweis zu Allergien/Allergenen:

Enthaltene Allergene sind grundsätzlich nach der Bezeichnung des Gerichts angegeben und gelten für das gesamte Gericht! Trotz aller Sorgfalt können Kreuzkontaminationen während der Verarbeitung leider nicht zu 100% ausgeschlossen werden. Die im Speiseplan genannten Gerichte und Speisen können somit möglicherweise Spuren der in der Legende aufgeführten Stoffe enthalten. Wenn Sie als Essenteilnehmer oder Ihr Kind unter Nahrungsmittelunverträglichkeiten leiden, sich unsicher sind oder weiteren Informationsbedarf haben, dann nehmen Sie bitte Kontakt mit uns auf.

Für die Abholung von Speisen bitten wir Sie um Beachtung folgender Hinweise:

- > Um einen reibungslosen Ablauf gewährleisten zu können, helfen Sie uns mit Ihrer **Bestellung** spätestens **einen Tag im Voraus**. Die **Abholung** erfolgt an der **Seiteneingangstür zum Treppenhaus Kita** (ausgeschildert) nach vereinbarter Zeit oder rufen Sie uns bei Ankunft kurz an.
- > Sie können gern eigene Behälter mitbringen oder nutzen unsere umweltschonenden Verpackungen:
 - > **Mehrweg-Menübox** (PP-Prep Box, auslaufsicher, mikrowellengeeignet, mit 3 Unterteilungen), **Pfand 5,00 €**
 - > **Einweg-Menübox** (biologisch abbaubar, mit 3 Unterteilungen), **Aufpreis von 0,50€**
 - > darüber hinaus können Sie auf Anfrage leihweise eine **Thermo-Transportbox** erhalten, **Pfand: 20,00 €**

Für Ihre Bestellungen und Rückfragen steht Ihnen das GAFUG-Küchenteam gern zur Verfügung!

Telefon: 03723-652320