

MITTAGESSEN FÜR JEDERMANN

Mit guten wohlschmeckenden und frisch gekochten Speisen bewirten wir Sie jeweils von Montag bis Freitag in der Zeit von 11 – 13:00 Uhr

in unserer Gemeinnützigen Gesellschaft Striesen Pentacon e. V.

Speiseplan vom 10.01.2022 bis 16.01.2022

Begegnungsstätte, Glashütter Str. 101a, Ecke Bärensteiner Straße 01277 DD

	Menü I	Menü II	Menü III	Dessert
Montag	Deftiger Linseneintopf mit Wiener Würstchen 3,4,15,23,24	Fleischbällchen in würziger Tomatensoße dazu Butternudeln 15,17,21,23	Kochfisch mit Dill-Senfsoße, Gartengemüse und Salzkartoffeln 15,18,21,23,24	Ananaskompott
Dienstag	Gekochte Eier mit Senfsoße, Möhrengemüse und Kartoffeln 17,21,24	Balkanröllchen mit Gemüsereis 15,21,23	Burgunderbraten mit Bohnengemüse und Kartoffeln 15,23	Aprikosenkompott
Mittwoch	Kartoffelpuffer mit Apfelmus 15,17	Bratheringsfilet mit Zwiebeln und Salzkartoffeln dazu Rohkost 11,15,18,23,24	Schweineschnitzel "Cordon bleu" mit Blumenkohlgemüse und Salzkartoffeln 15,17,21	Dessert Tipp der Woche
Donnerstag	Nudeln mit Tomatensoße, Jagdwurst und Reibekäse 15,17,21	Spinat Knuspermedaillon mit Kartoffelpüree 15,17,21	Rahmgeschnetzeltes mit Gemüse und Reis 15,21	Vanillepudding mit Schokosoße 21
Freitag	Nudeleintopf mit Geflügelfleisch und Gemüse 15,17,23	Grillwürstchen mit Letschogemüse und Kartoffelpüree 2,7,15,23	Gebackenes Fischfilet mit Kräuterbutter, Gemüse und Kartoffelmus 15,17,18,21	Pflaumenkompott
Sonnabend	Schweinerollbraten mit Bohnengemüse und Kartoffeln 15,17,21,23			
Sonntag	Bunter Kartoffelsalat mit Wiener Würstchen 15,17,21,23,24			

Wir liefern das Essen auch von Montag bis Sonnabend zu Ihnen nach Hause. In der Begegnungsstätte oder telefonisch

*) Für Senioren, Mitarbeiter, ALG II

unter 310 66 26 beraten wir Sie gern dazu.

Kennzeichnung von Zusatzstoffen:

1. mit Farbstoff
2. mit Konservierungsstoffen
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Geschmacksverstärker
5. mit Schwefeldioxid
6. mit Schwärzungsmittel
7. mit Phosphat
8. mit Milcheiweiß
9. Koffeinhaltig
10. Chininhaltig
11. mit Süßungsmittel
12. enthält eine Phenylalaminquelle
13. gewachst

Zutaten, die zu den häufigsten Auslösern von Lebensmittelallergien gehören
(Kennzeichnung nach E U-Richtlinie 2003/89/EG)

14. Schwefeldioxid
15. Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
16. Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
17. Eier und Eierzeugnisse
18. Fisch und Fischerzeugnisse
19. Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
20. Soja und Sojaerzeugnisse
21. Milch und Milcherzeugnisse
22. Schalenfrüchte
23. Sellerie und Sellerieerzeugnisse
24. Senf und Senferzeugnisse
25. Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
26. Lupine und Lupinenerzeugnisse