

Speiseplan

Woche vom 15.07.24 – 21.07.24



Menüs service Heinemann

04509 Wiedemar / OT Lissa
Turmstr. 1

Produktionsküche
SCHMÖLLN

Servicehinweise

Bestellungen:

Bitte teilen Sie uns Ihre Bestellungen für die Folgewoche bis zum Freitag der Vorwoche mit. Selbstverständlich können Sie Ihre Vorbestellung bis zum **Liefertag 7.45 Uhr** ändern.

Ab-, Zu- und Umbestellungen für den Liefertag bitte immer per Telefon.

Lieferung:

Die Anlieferung erfolgt Montag bis Freitag bis 13.00 Uhr. Änderungen des Speiseplans sind in Ausnahmefällen möglich.

Bezahlung:

Die Bezahlung Ihrer Bestellung erfolgt Montag bis Freitag der laufenden Woche. Es besteht für Sie die Möglichkeit neben der Barzahlung auch per Lastschriftinzug oder Rechnung zu zahlen.

Speiseplan im Internet:

www.menueservice-heinemann.de

Mail: info@menueservice-heinemann.de

29. KW	Menü 1 silber	Menü 2 blau	Menü 3 gelb	Menü 4 Salat
15.07. Mo	Frühlingsgemüse Eintopf mit Kasseler dazu Brot und Obst (3,aw) 378 kcal	Putengeschnetzeltes mit Reis dazu Obst (3,5,8,aw,am) 421 kcal		
16.07. Di	Wirsing-Kartoffel-Eintopf mit Kasslerwürfel dazu Brot und Obst (2,3,4,8,aw,am) 377 kcal	Gebratene Jagdwurstscheibe mit Tomatensoße und Makkaroni (2,3,7,aw) 989 kcal		
17.07. Mi	Vegetarischer Möhreneintopf mit Kartoffeln und Petersilie dazu Brot und Rohkost (aw) 311 kcal	Heringshappen nach Hausfrauen Art mit Salzkartoffeln dazu Obst (aw,ae,af,am,au,ay) 695 kcal		
18.07. Do	Grüne Bohneneintopf mit Rind dazu Brot und Obst (8,aw) 405 kcal	Geflügelbratwurst auf buntem Kartoffelsalat mit Rohkostbeilage (1,3,aw,ae,am,au) 485 kcal		
19.07. Fr	Soljanka mit Jagdwurst, Paprika, Zwiebeln und Gewürzgurke dazu Brot und Kompott (2,3,aw) 666 kcal	Wildlachspfanne mit Tomaten, Paprika, Zucchini, grüne Bohnen und Couscous dazu Kompott (aw,af) 541 kcal		
20.07. Sa	Hähnchenfilet „Delhi“ dazu Currysoße mit Früchten und Wildreismischung dazu Joghurt			Menü 11 (Freitag) Bunte Obstschale 3,50 €
21.07. So	4 Hackbällchen „Puzsta Art“ mit Letscho und Kartoffelpüree			

Bestelltelefon: 0176 87949984 oder 0176 45700320 Faxnummer: 034202 364273

29. KW	Menü 5 Kaltmenü	Menü 6 grün	Menü 7 schwarz	Menü 8 Seniorenportion (S)
15.07. Mo	Griechischer Nudelsalat mit Oliven, Hirtenkäse und roten Zwiebeln (aw,am) 421 kcal	Nudelpfanne „Balkan Art“ mit Tomatensoße und Feta dazu Obst (8,aw) 413 kcal	Schweinenackenbraten mit Meerrettichsoße und Kartoffelklößen dazu Obst (3,aw,am,au) 564 kcal	Putengeschnetzeltes mit Reis dazu Obst (3,5,8,aw,am) 421 kcal
16.07. Di	Couscous-Salat mit Paprika, Zucchini und Orange dazu Brötchen (aw) 591 kcal	Kräuterquark mit Butter und Salzkartoffeln dazu Obst (8,am) 501 kcal	Wildgulasch mit Pilzen und Semmelknödelscheiben dazu Rohkost (3,aw,ae,am,au,ay) 710 kcal	Gebratene Jagdwurstscheibe mit Tomatensoße und Makkaroni (2,3,7,aw) 989 kcal
17.07. Mi	Eierpfannkuchen dazu Apfelmus (3,aw,ae,am) 359 kcal	Brokkoli-Nuss-Dreieck mit Currydip und Vollkornreis dazu Rohkost (aw,ae,am,am) 615 kcal	Schweineschnitzel mit Bratensoße, Porreegemüse und Kartoffeln (aw,am,ay) 493 kcal	Heringshappen nach Hausfrauen Art mit Salzkartoffeln dazu Obst (aw,ae,af,am,au,ay) 695 kcal
18.07. Do	Salat „Balkan“ mit Ajvar, Oliven und Knoblauchdressing dazu Brötchen (3,aw,am,au) 410 kcal	Hefeklöße mit Vanillesoße dazu Obst (aw,ae,am) 641 kcal	Geschmorte Kohlroulade mit Schmorkohlsoße und Salzkartoffeln dazu Obst (aw,am,ay) 499 kcal	Geflügelbratwurst auf buntem Kartoffelsalat mit Rohkostbeilage (1,3,aw,ae,am,au) 485 kcal
19.07. Fr	Minifrikadellen dazu bunter Nudelsalat mit Paprika, Orange und Ingwer (3,aw,ae,au,ay) 549 kcal	Mediterrane Gemüsebolognese mit Zucchini, Paprika, Aubergine und Gabelspaghetti dazu Kompott (aw,ae) 551 kcal	Mutzbraten vom Schwein mit Bratensoße, Sauerkraut und Kartoffeln (aw,am,ay) 558 kcal	Wildlachsplatte mit Tomaten, Paprika, Zucchini, grüne Bohnen und Couscous dazu Kompott (aw,af) 541 kcal

Unsere Speisen können folgende Zusatzstoffe enthalten über die wir Sie gern per Telefon informieren.

1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) Süßungsmittel, 7) mit Phosphat, 8) gewachst, 15) mit Nitritpökelsalz, 23) mit Knoblauch; **Allergene:** aw = glutenhaltiges Getreide, ac = Krebstiere, ae = Eier, af = Fisch, am = Milch, ap = Erdnüsse, an = Schalenfrüchte, as = Sesam, ac = Krebstiere

Unsere Menüs sind zum sofortigen Verzehr bestimmt.

	Preis / Port.
1	5,60 €
2	6,10 €
3	6,20 €
4/5	6,10 €
6	6,10 €
7	6,60 €
8	5,60 €
WE	7,90 €
FT	8,80 €

Tel.: 0176 87949984

Tel.: 0176 45700320

Fax: 034202 364273

Bestellschein

Altenburg/Schmölln

Woche vom 15.07.24 – 21.07.24

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	11
Mo										#
Di										#
Mi										#
Do										#
Fr										

Sa	
So	

Kundennummer:

--	--	--	--	--

Name/Firma:

Anschrift: