

Kartoffeln G,2,la,ll

chenfleisch und Reis

G,3,la,VI,IX

So

09.03.

Wokgemüse mit Hähn-

## Tel. 03946 - 811 290 20

Bestellung online unter: www.bestellung-besseressen.de

# Speiseplan vom 03.03.-09.03.

KW 10	<b>Leichte Kost</b> für Diabetiker geeignet	Eintopf	Vegetarisch	Klassiker	Dessert	Kaltmenü	<b>Salatteller</b> außer Feiertags
Mo 03.03.	Kräuterrührei mit Rahmspinat und Kartoffeln K,III,VII	Kartoffelsuppe mit Würst- chenscheiben und einem Fruchtjoghurt S,2,la,lb,IX	Buntes Gemüse in einer Kräutersoße mit Reis, dazu ein Fruchtjoghurt K,2,la,VII	Grützwurst mit Sauer- kraut und Kartoffeln, dazu ein Fruchtjogurt S,la,lc	Erdbeerjoghurt K,VII	Putensteak mit Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Garnitur G,III,VII,IX,X	Mexikanischer Salat Blattsalat, Paprika, Mais, Kidneybohnen und Italiendressing K,IX,X
Di 04.03.	Nudeln mit Sc. Bolognese dazu Obst S,2,la,IX	Gräupcheneintopf mit buntem Gemüse und Hühnerfleisch G,2,la,lb,VII,IX	Gemüse-Köttbullar mit Tomatensoße und Kartof- felpüree dazu Obst K,la,VI,VII,IX	Bauerngemüserolle mit einer Rahmsoße, Finger- möhrchen und Kartoffeln S,2,6,la,VII	Mandarinen- quark K,VII	Nudelsalat mit May- onnaise und Koch- schinkenstreifen und Garnitur S,Ia,III,VII,IX	Byzantinischer Salat Eisbergsalat, Tomate, Käse, Schinken Orangen, Ananas und JoghKräuterdress. S,III,VII,IX
Mi 05.03.	Putengeschnetzeltes "Züricher Art" mit Spätzle, dazu Apfelmus G,2,la,X	Weißkohleintopf mit Fleischeinlage, dazu Apfelmus S,2,la,lb,IX	Milchreis mit Apfelmus, Zimt und Zucker K,3,la,III,- VII	Schweineroulade mit Bratensoße, Erbsen- gemüse und Kartoffeln S,2,6,la,VII	Birnenkompott K	Hähnchendöner mit Zaziki, Krautsalat und Fladenbrot G,3,la,VII,IX,X,XI	Chinesischer Salat Gemischter Salat, mit Sojakei- men, Chicken-Nuggets und Asiadressing G,la,VI
Do 06.03.	Alaska-Seelachsfilet mit einer Zitronen- rahmsoße und Kartof- feln, dazu Möhrensalat F,2,la,IV,VII	Tortellinieintopf mit Wurst- scheiben S,la,4,5	Spirellis mit Tomaten-Kräuter- soße und Möhrensalat K,2,6,la,VII	Kasslerbraten auf Sauerkraut und Kartoffeln S,2,3,4,la,VII	Schoko Pudding K,VII	Birnen-Milchreis mit Zucker, Zimt und Mandelgarnitur K,VII,VIIIa	"Chopskasalat" Paprika, Tomate, Gurke, Hirtenkäse und Balsamico-Dressing K,VII,X
Fr 07.03.	Königsberger Klopse in Kapernsoße und Kartoffeln, dazu Weiß- krautsalat S,2,la,VII	Reissuppe mit Gemüse und Geflügelklößchen G,la,IX	Blumenkohl-Broccolipfan- ne in einer Béchamelsoße, dazu Kartoffeln und Weiß- krautsalat K;la,III,VII	Gefüllte Paprikaschote mit Tomatensoße und Reis, dazu Weißkrautsalat S,2,la,III,VII	Aprikose-Mango Jogurt K,VII	Harzer Bauernsalat mit Mayonnaise (Kartoffeln, Gurke, Ei, Fleischwurst) S,III,VII,IX,X	Fitnessteller Sellerie, Möhren, grüner Salat, Weiß kraut, Kartoffelsalat, Ei und Frenchdressing K,Ia,III,VII,X
Sa 08.03.	Pusztapfanne, Geflü- gelfleischbällchen in Tomatensoße mit Paprika und Mais, dazu	Grüne Bohneneintopf mit Kartoffelwürfel und Rindflei- scheinlage R,la,lb,VII,IX			Buttermilch Rhabarber- Vanille VII	Besse	r Essen GmbH

Frikadelle mit Braten-

soße, Blumenkohlge-

müse und Kartoffeln

S,2,6,la,III,VII

Ouark

K,VII

Dessert Kirsche

Informationen:
Bitte übermitteln Sie wöchentliche Bestellungen bis
Mittwoch 13:00 Uhr für die
Folgewoche, telefonisch oder
per Mail Be- und Umbestellungen sind Mo – Fr bis 13:00
Uhr für den nachfolgenden
Liefertag möglich, Abbestellungen am Liefertag bis 7.30
Uhr. Speiseplanänderungen
aus wichtigem Grund behalten
wir uns vor.

#### **Preise pro Portion:**

 Leichte Kost:
 5,75 €

 Eintopf:
 5,15 €

 Vegetarisch:
 6,05 €

 Klassiker:
 6,40 €

 Dessert:
 1,00 €

 Kaltmenü:
 5,50 €

 Salatmenü:
 5,50 €

"ACHTUNG! Wochenende und feiertags wird je Menü ein Aufschlag von 0,50 € erhoben."





Wir weisen darauf hin, dass während des komplexen Warenflusses der Lebensmittelherstellung (Ernte, Transport, Lagerung, Produktion, Verpackung)die Möglichkeit einer Kreuzkontamination und Produktübertragung generell nicht ausgeschlossen werden kann. Es ist uns daher nicht möglich, in der regulären Speisenversorgung eine Garantie über die vollständige Abwesenheit von möglichen Allergenen zu geben.

#### Das Produkt kann folgende Allerge enthalten:

1	glutenhaltiges Getreide oder
	Hybridstämme davon sowie daraus
	hergestellte Erzeugnisse

la	Weizen
lb	Roggen
1.4	Carata

IC.	derste
Id	Hafer
2	

le Dinkel If Kamut

II Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

III Eier und daraus gewonnene

Erzeugnisse

IV Fisch und daraus gewonnene

Erzeugnisse

V Erdnüsse und daraus gewonnene

Erzeugnisse

VI Sojabohnen und daraus gewonnene

Erzeugnisse

VII Milch und daraus gewonnene

Erzeugnisse (einschließlich Laktose)

VIII Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse

VIIIa Mandeln
VIIIb Haselnüsse
VIIIc Walnüsse
VIIId Kaschunüsse
VIIIe Pekannüsse

VIIIf Paranüsse
VIIIg Pistazien
VIIIh Macadamia- oder Queenslandnüsse
VIIIj Pinienkerne

IX Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

X Senf und daraus

gewonnene Erzeugnisse
XI Sesamsamen und daraus
gewonnene Erzeugnisse

XII Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg

oder 10 mg/l

XIII Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

XIV Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

## Informationen zur Verwendung von Zusatzstoffen

Wir verwenden keine kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe. Lebensmittel, in denen vom Hersteller (Lieferanten) Zusatzstoffe enthalten sind, wie z.B. Nitritpökelsalz in Schinkenprodukten oder Kasselser, werden entsprechend der Zusatzstoffverordnung deutlich und direkt an dem entsprechenden Produkt ausgewiesen.

#### **Kennzeichnung Zusatzstoffe:**

1) mit Konservierungsstoff

2) mit Farbstoff

3) mit Antioxidationsmittel

4) mit Nitritpökelsalz

5) mit Phosphat

6) mit Geschmacksverstärker

7) geschwefelt

8) mit Nitrat

9) mit Süßungsmittel(n)

\*\* Wildfang

Es werden keine gentechnisch veränderten Lebensmittel verwendet.

## Besser Essen Want

Tel. 03946 - 811 290 20





15.03.

So

16.03.

und Möhren in heller Soße und Kartoffeln

Nudelpfanne mit

und Asiagemüse

in Currysauce

G,3,la,VI,IX

G,la,VII

Hähnchen

## Tel. 03946 - 811 290 20

Bestellung online unter: www.bestellung-besseressen.de

# Speiseplan vom 10.03.-16.03.

KW 11	<b>Leichte Kost</b> für Diabetiker geeignet	Eintopf	Vegetarisch	Klassiker	Dessert	Kaltmenü	<b>Salatteller</b> außer Feiertags
Mo 10.03.	Putenstreifen "Gärtnerin Art" mit Gemüsemix dazu Reis G,2,la,IX	Bunter Nudeleintopf mit Schweinefleisch- und Gemü- seeinlage dazu Vanillepud- ding S,la,IX	Bunte Reispfanne mit Gemüse in Kräuterrahm dazu Vanillepudding K,2,la	Gyrospfanne mit Reis und Kräuterdip S,la,lc	Quark Birnen Dessert K,VII	Hirtenrolle (Hack vom Schwein mit Frischkäsefüllung), Specksalat und Garnitur S,la,III,VI,VII,IX	Salat "Palermo" Eisbergsalat, Orangen, roher Schinken und Americandressing S,4,III,VII,X
Di 11.03.	Gehacktesstippe mit Gewürzgurke und Kartoffelpüree S,2,la,VII	Steckrübensuppe mit Brühklößchen, frischen Kräutern, dazu Obst S,2,la,lb,lll,IX	Gemüsefrikadelle auf Nudeln mit Petersiliensoße dazu Obst K,2,la,III,VII	Geflügelbratwurst mit Geflügelsoße, Kartoffeln und Möhrengemüse G,2,la,III,VII	Griespudding K,la,VII	Hähnchenbrust mit Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Garnitur G,III,VI,VII,IX	Salat "Princess" Gem. Salat mit Schinken-Spargel röllchen und Buttermilchdressing S,3,III,VII,IX
Mi 12.03.	Fleischbällchen in Waldpilzsauce dazu Bohnen und Salzkartoffeln S,la,X	Erbsensuppe mit Würstchenwürfel, dazu Brot S,la,lb,VII,IX	Grießbrei mit heißen Kirschen K,la,VII	4 Cevapcici mit Bratenrahmsauce dazu Bohnen und Salzkartoffeln R,la,lll,VII,lx,X	Pfirsichkom- pott K	Nudelsalat mit Mayonnaise, Räucherlachs und Garnitur F,3,la,III,IV,VII,IX,X	Salat "Fagioli" Thunfisch, rote und weiße Zwiebeln, Kidneybohnen und American-Dressing F,III,IV,VII,IX
Do 13.03.	Fischragout in einer Dillsoße und Reis dazu Gurkensalat F,2,la,VI,VII	Rosenkohleintopf mit Möhren-, Kartoffelwürfel und Kasslerfleisch S,1,2,3,la,lb,IX	Kaisergemüse mit Sauce Hollandaise, dazu Salzkartoffeln dazu Gurkensalat K,III,VII	Minihaxe mit Sauce dazu Sauerkraut und Salzkartoffeln S,la,lll,VII,IX,X	Vanille Quark Dessert K,VII	Schweineschnitzel mit Buttermilch kartoffeln und Garnitur S,la,lll,VII	Chefsalat Blattsalat, Käse, Ei, Schinken und Frenchdressing S,3,la,lll,VII,IX
Fr 14.03.	Gabelspaghetti mit Sahnesoße mit Schin- kenstreifen und Obst S,4,la,VII	Tomatensuppe mit Reis und Geflügelklößchen dazu Obst G,2,Ia	Gemüseschnitzel auf Cremesauce dazu Salzkartoffeln und Obst K,2,la,lll,VII	Sülze mit Kartoffel- spalten und Remolade S,1,3,5,la,lX,X	Buttermilch Gartenfrucht VII	Bunter Kartoffelsalat mit Essig und Öl, mit Würstchenscheiben und Garnitur S,la,III,VII,IX,X	Salat "Roma" Eisberg u. Friseesalat, Mozzarella, Tomate und Joghurt Kräuterdressing K,III,VII,X
Sa.	Geflügelklößchen- ragout mit Erbsen		Kartoffel-Brokkoli-Auflauf		Pflaumen- kompott		

Schmorwurst mit Poree-

gemüse und Kartoffeln

S,1,2,3,la,IX

Erdbeerquark

K,VII

K,la,VII,IX

Informationen:
Bitte übermitteln Sie wöchentliche Bestellungen bis
Mittwoch 13:00 Uhr für die
Folgewoche, telefonisch oder
per Mail Be- und Umbestellungen sind Mo – Fr bis 13:00
Uhr für den nachfolgenden
Liefertag möglich, Abbestellungen am Liefertag bis 7.30
Uhr. Speiseplanänderungen
aus wichtigem Grund behalten
wir uns vor.

#### Preise pro Portion:

 Leichte Kost:
 5,75 €

 Eintopf:
 5,15 €

 Vegetarisch:
 6,05 €

 Klassiker:
 6,40 €

 Dessert:
 1,00 €

 Kaltmenü:
 5,50 €

 Salatmenü:
 5,50 €

"ACHTUNG! Wochenende und feiertags wird je Menü ein Aufschlag von 0,50 € erhoben."





Wir weisen darauf hin, dass während des komplexen Warenflusses der Lebensmittelherstellung (Ernte, Transport, Lagerung, Produktion, Verpackung)die Möglichkeit einer Kreuzkontamination und Produktübertragung generell nicht ausgeschlossen werden kann. Es ist uns daher nicht möglich, in der regulären Speisenversorgung eine Garantie über die vollständige Abwesenheit von möglichen Allergenen zu geben.

#### Das Produkt kann folgende Allerge enthalten:

1	glutenhaltiges Getreide oder
	Hybridstämme davon sowie daraus
	hergestellte Erzeugnisse

la	Weizen
lb	Roggen

lc	Gerste
Id	Hafer

le Dinkel

II Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

III Eier und daraus gewonnene

Erzeugnisse

IV Fisch und daraus gewonnene

Erzeugnisse

V Erdnüsse und daraus gewonnene

Erzeugnisse

VI Sojabohnen und daraus gewonnene

Erzeugnisse

VII Milch und daraus gewonnene

Erzeugnisse (einschließlich Laktose)

VIII Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse

VIIIa Mandeln
VIIIb Haselnüsse
VIIIc Walnüsse
VIIId Kaschunüsse
VIIIe Pekannüsse

VIIIf Paranüsse
VIIIg Pistazien
VIIIh Macadamia- oder Queenslandnüsse
VIIIi Pinienkerne

IX Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

X Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

XI Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse

XII Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg

oder 10 mg/l

XIII Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

XIV Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

## Informationen zur Verwendung von Zusatzstoffen

Wir verwenden keine kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe. Lebensmittel, in denen vom Hersteller (Lieferanten) Zusatzstoffe enthalten sind, wie z.B. Nitritpökelsalz in Schinkenprodukten oder Kasselser, werden entsprechend der Zusatzstoffverordnung deutlich und direkt an dem entsprechenden Produkt ausgewiesen.

### **Kennzeichnung Zusatzstoffe:**

1) mit Konservierungsstoff

2) mit Farbstoff

3) mit Antioxidationsmittel

4) mit Nitritpökelsalz

5) mit Phosphat

6) mit Geschmacksverstärker

7) geschwefelt

8) mit Nitrat

9) mit Süßungsmittel(n)

\*\* Wildfang

Es werden keine gentechnisch veränderten Lebensmittel verwendet.

## Besser Essen Want

Tel. 03946 - 811 290 20





22.03.

So

23.03.

und Reis dazu Obst

Texaspfanne mit

Reis G,2,la

Hähnchenfleisch, Mais,

Zwiebeln, Paprika und

G,la,VII

Kasslerfleisch dazu Obst

S,la,lb,VII,IX

## Tel. 03946 - 811 290 20

K,VII

Joghurt

Stracciatella

Bestellung online unter: www.bestellung-besseressen.de

# Speiseplan vom 17.03.-23.03.

KW 12	<b>Leichte Kost</b> für Diabetiker geeignet	Eintopf	Vegetarisch	Klassiker	Dessert	Kaltmenü	<b>Salatteller</b> außer Feiertags
Mo 17.03.	Currywurstgulasch mit milder Currysoße und Kartoffelpüree, dazu Fruchtjoghurt S,1,3,5,la,lll,VI,VII,IX	Kohlrabi-Kartoffel-Möh- ren-Eintopf mit Würstchen- würfel S,IX,4,5	Nudeln mit Broccolicreme- soße und Fruchtjoghurt K,la,VII	Gulasch vom Rind dazu Nudeln und Frucht- joghurt R,1,9,Ia,III,VI,X	Cheese Cake Dessert K,Ia,III,VII	Brathering dazu Kartoffelsalat mit Essig und Öl und Garnitur F,la,III,IV,IX,X	Salat "Venezia" Blattsalat, Paprika, Karotten, Perlzwiebeln, Hähnchenbruststreifen und Italiendressing G,IX,X
Di 18.03.	Eieromlette mit Spinat und Kartoffeln K,la,VII	Geflügelfleisch-Klöß- chensuppe mit Muschel- nudeln und Gemüse G,la,III,IX	Gnocchi in einer Pilzrahm-Kräutersoße dazu Obst K,2,la,VII	Schweineschnitzel mit Rahmsoße dazu Erbsengemüse und Kartoffeln S,la,lll	Buttermilch- dessert Birne-Vanille K,VII	Hackfleischtaler mit Reissalat (mit Paprika und Mayonnaise) und Garnitur S,la,III,VI,VII,IX,X	Salat "Feinschmecker" Eisbergsalat, Gurke, Mais, Ei, Kidneybohnen und Buttermilchdressing K,III,VII,X
Mi 19.03.	Buntes Hühnerfrikassee in cremiger Sauce dazu Reis und Apfel- mus G,2,la,VII,IX	Weiße Bohneneintopf mit Fleischeinlage dazu Apfelmus S,la,lb,IX	5 Eierkuchen mit Apfelmus K,Ia,III,VII	Lammhacksteak mit Lammsauce dazu Bohnen und Salzkartoffeln L,Ia,III,VII	Nuss-Nougat Pudding VII,VIIIb,K	Hähnchenkeule dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Garnitur G,la,lll,VII,IX,X	"Florentiner Salat" Eisbergsalat, Tomate, Mais, Radieschen, Kasselerstreifen und Kräuterdressing S,3,4,VII
Do 20.03.	4 Fischstäbchen mit Dillsoße, Kartoffelpüree und Schokopudding F,la,IV,VII	Nudeleintopf mit Petersilie, Gemüse- und Hühnchen- fleischeinlage G,la,IX	Nudeln mit fruchtiger Tomatensoße dazu Schokopudding K,Ia,VII	Eisbeinfleisch ohne Knochen auf Sauerkraut dazu Kartoffeln S,3,4,la	Karamell- pudding K,VII	Schnitzelteller mit Hähnchen- und Schweineschnitzel und Käsetortellini-Salat S,G,la,III,VII	Irischer Salat Eisbergsalat, Tomate, Gurke, Räucherlachs, Dill, Zitrone, Joghurt dressing F,3,IV,VII
Fr 21.03.	Putenwürfel mit Champignons in Rahmsoße dazu Kartoffelpüree und Erdbeer Fruchtquark G,la,VII	Erbseneintopf mit Kasslerwürfel, Möh- ren- und Kartoffelwürfel S,la,lb,IX	5 Gemüsenuggets mit Dillsoße, Salzkartoffel u. Erdbeer Fruchtquark V,la,VI	Hähnchenschnitzel mit Erbsen-Möhrengemüse in Holländischer Sauce dazu Kartoffelpüree	Rote Grütze V,la,2	Fleischwurstsalat mit Mayonnaise dazu Baguettebrötchen und Garnitur S,la,III,VII,IX,X	Salat "Sarandana" Gemischter Salat mit Frischkäse, Croutons und Joghurtdressing K,la,lll,VII,X
Sa.	Hähnchenbrust mit fruchtiger Tomatensoße	Linseneintopf mit Kartoffelwürfel und			Latte Macch-		

Schweinebraten

mit Sauce dazu

und Salzkartoffeln

Rosenkohl

S.2.la.VII

Informationen:
Bitte übermitteln Sie wöchentliche Bestellungen bis
Mittwoch 13:00 Uhr für die
Folgewoche, telefonisch oder
per Mail Be- und Umbestellungen sind Mo – Fr bis 13:00
Uhr für den nachfolgenden
Liefertag möglich, Abbestellungen am Liefertag bis 7.30
Uhr. Speiseplanänderungen
aus wichtigem Grund behalten
wir uns vor.

#### **Preise pro Portion:**

 Leichte Kost:
 5,75 €

 Eintopf:
 5,15 €

 Vegetarisch:
 6,05 €

 Klassiker:
 6,40 €

 Dessert:
 1,00 €

 Kaltmenü:
 5,50 €

 Salatmenü:
 5,50 €

"ACHTUNG! Wochenende und feiertags wird je Menü ein Aufschlag von 0,50 € erhoben."





Wir weisen darauf hin, dass während des komplexen Warenflusses der Lebensmittelherstellung (Ernte, Transport, Lagerung, Produktion, Verpackung)die Möglichkeit einer Kreuzkontamination und Produktübertragung generell nicht ausgeschlossen werden kann. Es ist uns daher nicht möglich, in der regulären Speisenversorgung eine Garantie über die vollständige Abwesenheit von möglichen Allergenen zu geben.

#### Das Produkt kann folgende Allerge enthalten:

1	glutenhaltiges Getreide oder
	Hybridstämme davon sowie daraus
	hergestellte Erzeugnisse

la	Weizen
lb	Roggen

lc	Gerste
ld	Hafer

le Dinkel

If Kamut

II Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

III Eier und daraus gewonnene

Erzeugnisse

IV Fisch und daraus gewonnene

Erzeugnisse

V Erdnüsse und daraus gewonnene

Erzeugnisse

VI Sojabohnen und daraus gewonnene

Erzeugnisse

VII Milch und daraus gewonnene

Erzeugnisse (einschließlich Laktose)

VIII Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse

VIIIa Mandeln
VIIIb Haselnüsse
VIIIc Walnüsse
VIIId Kaschunüsse
VIIIe Pekannüsse

VIIIf Paranüsse
VIIIg Pistazien
VIIIh Macadamia- oder Queenslandnüsse
VIIIi Pinienkerne

IX Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

X Senf und daraus

gewonnene Erzeugnisse
XI Sesamsamen und daraus
gewonnene Erzeugnisse

XII Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg

oder 10 mg/l

XIII Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

XIV Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

## Informationen zur Verwendung von Zusatzstoffen

Wir verwenden keine kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe. Lebensmittel, in denen vom Hersteller (Lieferanten) Zusatzstoffe enthalten sind, wie z.B. Nitritpökelsalz in Schinkenprodukten oder Kasselser, werden entsprechend der Zusatzstoffverordnung deutlich und direkt an dem entsprechenden Produkt ausgewiesen.

### **Kennzeichnung Zusatzstoffe:**

1) mit Konservierungsstoff

2) mit Farbstoff

3) mit Antioxidationsmittel

4) mit Nitritpökelsalz

5) mit Phosphat

6) mit Geschmacksverstärker

7) geschwefelt

8) mit Nitrat

9) mit Süßungsmittel(n)

\*\* Wildfang

Es werden keine gentechnisch veränderten Lebensmittel verwendet.

## Besser Essen Want

Tel. 03946 - 811 290 20





## Tel. 03946 - 811 290 20

Bestellung online unter: www.bestellung-besseressen.de

# Speiseplan vom 24.03.-30.03.

KW 13	<b>Leichte Kost</b> für Diabetiker geeignet	Eintopf	Vegetarisch	Klassiker	Dessert	Kaltmenü	außer Feiertags	Info Bitt che Mit
Mo 24.03.	Hähnchengulasch mit Spirellis dazu ein Schokopudding G,la,VII	Brechbohneneintopf mit Kasslerwürfel und Kartoffelstückchen S,4,la,IX	Schupfnudel-Gemüse- pfanne dazu ein Schoko- pudding K,la	Geflügelbratwurst mit Bratensoße,Sauerkraut und Kartoffelpüree G, 1, 3, 5, Ia, VII, IX, X	Apfelmus mit Vanillesoße K,3,VII	Paniertes Fischfilet dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Garnitur F,la,III,IV,VII,IX	Blattsalat, Tomate, Käse, Champignons, Schinken, Ei und Frenchdressing S,la,lb,lll,Vll,IX	Folgo per lung Uhr Lief lung Uhr aus
Di 25.03.	Hähnchenpfanne (Hähnchenbruststreifen mit Erbsen in heller Kräu- ter-Soße) dazu Spätzle G,2,la,III,VII	Blumenkohlcreme- suppe , dazu Weißbrot K,la,VII	Blumenkohl in Backteig dazu Sauce Hollandai- se und Salzkartoffeln K,la,lll,VII	Leberkäse mit Bratensoße , Sauerkraut und Kartoffelpüree S,1,2,3.4.6,7,la,VII	Latte Macchiato Pudding K,VII	Italienischer Nudelsalat mit Oliven, Kochschinken und Garnitur S,la,lll,VII,VIII,IX	Salat "Maharani" Eisbergsalat, Romana, Mango, Kirschtomaten, Hähnchenbruststreifen, Currydressing G,IX,X	Pr Le Eii Ve
Mi 26.03.	Bunte Nudelpfanne mit Putenstreifen, Gemüse (Karotten, Mais, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße	Reissuppe mit Gemüseeinlage und Geflügelfleisch dazu Brot G,la,IX	Quarkkeulchen mit warmer Vanillesoße K,Ia,III,VII	Hacksteakröllchen "Griechische Art" mit grünen Bohnen und Kartoffelpüree S,la,III,VII	Quark Dessert Heidelbeer K,VII	Schweineschnitzel mit Kartoffel-Gurken salat mit Essig und Öl und Garnitur S,la,III	->	Kla De Ka Sa "AC feie schl
Do 27.03.	Backfisch mit warmen Kartoffelsa- lat dazu Remoulade F,la,lll,VII	"Minestrone" italienische Gemüsesuppe (Möhren, Zucchini, Bohnen und Tomaten) dazu Obst K,la,III,- VII,IX	Gnocchipfanne mit feinem Gemüse und Käsesoße dazu Obst K,la,VII	Kohlroulade in Bratensoße dazu Salz- kartoffeln dazu Obst S,2,la	Nuss Nougat Pudding mit Sahne K,VII,VI,VI- IIa+b	Heringsdillhappen mit Butter, Mischbrot und Garnitur F,IA,Ic,III,IV,VI,VI	Salat "Tropika" Blattsalat, Kiwi, Ananas, Birnen, Mandarinen u. JoghZitronendressing K,VII	
Fr. 28.03.	fruchtiges Hühnchen- curry (Hühnerfleisch in einer milden Mango- Curry-Soße) mit Reis und Möhrensalat G, 2, Ia,	Pizzasuppe mit Hackfleisch, Mais,Paprika und Cham- pignons dazu Möhrensalat S,la,VII,IX	Gemüsekottbullar mit fruchtiger Paprikasoße dazu Reis dazu ein Möhrensalat K, Ia, VI, VII, IX	Hähnchen Cordon Bleu mit Geflügelrahmso- ße, Mischgemüse und Salzkartoffeln G,2,la,lII,VII	Pfirsich Mara- cuja Joghurt K,VII	Party-Wiener dazu bunter Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Garnitur S,1,2,3,III,VII,IX,X	Griech. Salat Weißkraut, Paprika, Olive, Gurke, Tomate, Peperoni, Hirtenkäse u. Balsamicodressing K,VII,X	
Sa. 29.03.	Sauerkraut-Kassler- Pfanne mit Kartoffeln S,la			Nudel-Hähnchen-Auf- lauf G,la,VII,IX	Vanillepudding K,VII	Besser Ess Rambergy		
So 30.03.	Panierte Fischfrikadelle mit Dillsoße dazu Kartoffelpüree dazu Obst F, 2, Ia,III, VI, VII			Chilli Con Carne mit Reis dazu Obst S,la,IX	Apfelkompott K	06484 Quedlinburg info@besseressen-gmbh.de Änderungen vorbehalten.		

Informationen:
Bitte übermitteln Sie wöchentliche Bestellungen bis
Mittwoch 13:00 Uhr für die
Folgewoche, telefonisch oder
per Mail Be- und Umbestellungen sind Mo – Fr bis 13:00
Uhr für den nachfolgenden
Liefertag möglich, Abbestellungen am Liefertag bis 7.30
Uhr. Speiseplanänderungen

ıs wichtigem Grund behalten

#### Preise pro Portion:

r uns vor.

 Leichte Kost:
 5,75 €

 Eintopf:
 5,15 €

 Vegetarisch:
 6,05 €

 Klassiker:
 6,40 €

 Dessert:
 1,00 €

 Kaltmenü:
 5,50 €

 Salatmenü:
 5,50 €

"ACHTUNG! Wochenende und feiertags wird je Menü ein Aufschlag von 0,50 € erhoben."





Wir weisen darauf hin, dass während des komplexen Warenflusses der Lebensmittelherstellung (Ernte, Transport, Lagerung, Produktion, Verpackung)die Möglichkeit einer Kreuzkontamination und Produktübertragung generell nicht ausgeschlossen werden kann. Es ist uns daher nicht möglich, in der regulären Speisenversorgung eine Garantie über die vollständige Abwesenheit von möglichen Allergenen zu geben.

### Das Produkt kann folgende Allerge enthalten:

glutenhaltiges Getreide oder
Hybridstämme davon sowie daraus
hergestellte Erzeugnisse

la	Weizen
lb	Roggen

lc	Gerste
ld	Hafer

le Dinkel

If Kamut

II Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

III Eier und daraus gewonnene

Erzeugnisse

IV Fisch und daraus gewonnene

Erzeugnisse

V Erdnüsse und daraus gewonnene

Erzeugnisse

VI Sojabohnen und daraus gewonnene

Erzeugnisse

VII Milch und daraus gewonnene

Erzeugnisse (einschließlich Laktose)

VIII Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse

VIIIa Mandeln
VIIIb Haselnüsse
VIIIc Walnüsse
VIIId Kaschunüsse
VIIIe Pekannüsse

VIIIf Paranüsse
VIIIg Pistazien
VIIIh Macadamia- oder Queenslandnüsse
VIIIi Pinienkerne

IX Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

X Senf und daraus

gewonnene Erzeugnisse
XI Sesamsamen und daraus
gewonnene Erzeugnisse

XII Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg

oder 10 mg/l

XIII Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

XIV Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

## Informationen zur Verwendung von Zusatzstoffen

Wir verwenden keine kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe. Lebensmittel, in denen vom Hersteller (Lieferanten) Zusatzstoffe enthalten sind, wie z.B. Nitritpökelsalz in Schinkenprodukten oder Kasselser, werden entsprechend der Zusatzstoffverordnung deutlich und direkt an dem entsprechenden Produkt ausgewiesen.

### **Kennzeichnung Zusatzstoffe:**

1) mit Konservierungsstoff

2) mit Farbstoff

3) mit Antioxidationsmittel

4) mit Nitritpökelsalz

5) mit Phosphat

6) mit Geschmacksverstärker

7) geschwefelt

8) mit Nitrat

9) mit Süßungsmittel(n)

\*\* Wildfang

Es werden keine gentechnisch veränderten Lebensmittel verwendet.

## Besser Essen Stand

Tel. 03946 - 811 290 20





und Schinkenstreifen

dazu Obst S,4,la,VII

06.04.

## Tel. 03946 - 811 290 20

Bestellung online unter: www.bestellung-besseressen.de

# Speiseplan vom 31.03.-06.04.

KW 14	<b>Leichte Kost</b> für Diabetiker geeignet	Eintopf	Vegetarisch	Klassiker	Dessert	Kaltmenü	<b>Salatteller</b> außer Feiertags
Mo 31.03.	Hackpfanne mit Paprika, Champignons, Erbsen und Salzkartoffeln S,la,IX	Wikingertopf mit Reisnudeln dazu Vanillepudding S,la,lX	Mediterranes Gemüse in rahmiger Tomaten- creme dazu Bandnudeln und Vanillepudding K,la,VII	Rindergeschnetzeltes mit Champinons und Reis und Vanillepudding R,2,3,la,VII	Erdbeerjoghurt K,VII	Putensteak mit Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Garnitur G,III,VII,IX,X	Mexikanischer Salat Blattsalat, Paprika, Mais, Kidneybohnen und Italiendressing K,IX,X
Di 01.04.	Geflügelfleischklöß- chen in Bratensoße mit Spinat und Kartoffeln G,Ia,III,VII	Kartoffelcremesuppe mit Würstchenscheiben dazu Obst S,Ia,VII,IX	Kartoffeln mit Kräuterquark dazu Obst K,la,VII	Schweinekrustenbraten dazu Soße, Rotkohl und Salzkartoffeln S,2,5,la	Mandarinen- quark K,VII	Nudelsalat mit Mayonnaise und Koch- schinkenstreifen und Garnitur S,la,III,VII,IX"	Byzantinischer Salat Eisbergsalat, Tomate, Käse, Schinken Orangen, Ananas und JoghKräuterdress. S,III,VII,IX
Mi 02.04.	Königsberger Klopse in Kapernsoße und Reis dazu Apfelmus S,2,Ia,VII	Pürierte Erbsensuppe mit Speckwürfel dazu Apfelmus S,IX,4	Milchnudeln mit Zucker und Zimt und Apfelmus K, 3, Ia, VII	Warmer Harzer Specksa- lat mit Schweineschnit- zel S,4,la,III	Birnenkompott K	Hähnchendöner mit Zaziki, Krautsalat und Fladenbrot G,3,Ia,VII,IX,X,XI	Chinesischer Salat Gemischter Salat, mit Sojakeimen, Chicken-Nuggets und Asiadressing G,Ia,V
Do 03.04.	Fischfilet mit Senf- Dillsoße dazu Kartoffelpüree dazu Schokopudding F,2,la,VII	Lassagnesuppe mit Hack- fleisch ,Tomatenstücke, Bandnudeln und Creme Fraiche S,la,VII	veg. Gemüsebolo- gnese mit Nudeln dazu Schokopudding K,la,VI,VII	Rinderleber mit gedünst. Zwiebeln und Kartoffel- püree R, Ia, VII;VIII	Schoko Pudding K,VII	Birnen-Milchreis mit Zucker, Zimt und Mandelgarnitur K,VII,VIIIa	"Chopskasalat" Paprika, Tomate, Gurke, Hirtenkäse und Balsamico-Dressing K,VII,X
Fr. 04.04.	Putenschnitzel-natur- mit Erbsen-Möhrenge- müse und Kartoffelpüree G,la,VII,VIII	Wirsingkohleintopf mit Kartoffelwürfel, Gemüseein- lage und Schweinefleisch S,la,IX	Tortellini mit Spinat-Frisch- käsefüllung dazu Käsesoße K,la,VII	Römerbraten mit Rahmsoße, Misch- gemüse und Kartoffeln S,la, VII, IX	Aprikose- Mango Jogurt K,VII	Harzer Bauernsalat mit Mayonnaise (Kartoffeln, Gurke, Ei, Fleischwurst) S,III,VII,IX,X	Fitnessteller Sellerie, Möhren, grüner Salat, Weißkraut, Kartoffelsalat, Ei und Frenchdressing K,la,III,VII,X
Sa. 05.04.	Putengulasch mit Rot- kraut und Kartoffelpüree G,la,VII,VIII	Rosenkohleintopf mit Hack- bällchen S, Ia,VIII, IX			Buttermilch Rhabarber-Vanil- le VII	Besser Ess	en GmbH
So	Nudeln mit Sahnesoße			Szegediner Gulasch	Quark Des-	Rambergweg 43	

mit Sauerkraut

S,2,la, VIII

und Kartoffelpüree

sert Kirsche

K,VII

Informationen:
Bitte übermitteln Sie wöchentliche Bestellungen bis
Mittwoch 13:00 Uhr für die
Folgewoche, telefonisch oder
per Mail Be- und Umbestellungen sind Mo – Fr bis 13:00
Uhr für den nachfolgenden
Liefertag möglich, Abbestellungen am Liefertag bis 7.30
Uhr. Speiseplanänderungen
aus wichtigem Grund behalten
wir uns vor.

#### Preise pro Portion:

 Leichte Kost:
 5,75 €

 Eintopf:
 5,15 €

 Vegetarisch:
 6,05 €

 Klassiker:
 6,40 €

 Dessert:
 1,00 €

 Kaltmenü:
 5,50 €

 Salatmenü:
 5,50 €

"ACHTUNG! Wochenende und feiertags wird je Menü ein Aufschlag von 0,50 € erhoben."





Wir weisen darauf hin, dass während des komplexen Warenflusses der Lebensmittelherstellung (Ernte, Transport, Lagerung, Produktion, Verpackung)die Möglichkeit einer Kreuzkontamination und Produktübertragung generell nicht ausgeschlossen werden kann. Es ist uns daher nicht möglich, in der regulären Speisenversorgung eine Garantie über die vollständige Abwesenheit von möglichen Allergenen zu geben.

### Das Produkt kann folgende Allerge enthalten:

glutenhaltiges Getreide oder
Hybridstämme davon sowie daraus
hergestellte Erzeugnisse

la	Weizen
lb	Roggen

lc	Gerste
ld	Hafer

le Dinkel

If Kamut

II Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

III Eier und daraus gewonnene

Erzeugnisse

IV Fisch und daraus gewonnene

Erzeugnisse

V Erdnüsse und daraus gewonnene

Erzeugnisse

VI Sojabohnen und daraus gewonnene

Erzeugnisse

VII Milch und daraus gewonnene

Erzeugnisse (einschließlich Laktose)

VIII Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse

VIIIa Mandeln
VIIIb Haselnüsse
VIIIc Walnüsse
VIIId Kaschunüsse
VIIIe Pekannüsse

VIIIf Paranüsse
VIIIg Pistazien
VIIIh Macadamia- oder Queenslandnüsse
VIIIi Pinienkerne

IX Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

X Senf und daraus

gewonnene Erzeugnisse
XI Sesamsamen und daraus
gewonnene Erzeugnisse

XII Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg

oder 10 mg/l

XIII Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

XIV Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

## Informationen zur Verwendung von Zusatzstoffen

Wir verwenden keine kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe. Lebensmittel, in denen vom Hersteller (Lieferanten) Zusatzstoffe enthalten sind, wie z.B. Nitritpökelsalz in Schinkenprodukten oder Kasselser, werden entsprechend der Zusatzstoffverordnung deutlich und direkt an dem entsprechenden Produkt ausgewiesen.

### **Kennzeichnung Zusatzstoffe:**

1) mit Konservierungsstoff

2) mit Farbstoff

3) mit Antioxidationsmittel

4) mit Nitritpökelsalz

5) mit Phosphat

6) mit Geschmacksverstärker

7) geschwefelt

8) mit Nitrat

9) mit Süßungsmittel(n)

\*\* Wildfang

Es werden keine gentechnisch veränderten Lebensmittel verwendet.

## Besser Essen Stand

Tel. 03946 - 811 290 20

