

| KW 6 | Leichte Kost für Diabetiker geeignet | Eintopf | Vegetarisch | Klassiker | Dessert | Kaltmenü | Salatteller außer Feiertags | Informationen: Bitte übermitteln Sie wöchent- liche 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 Lieferstag bis 7.30 Uhr. Speiseplanänderungen aus wichtigem Grund behalten wir uns vor. |
|--------------|---|---|--|---|---|--|---|--|
| Mo 02.02. | Kräuterrührei mit Rahmspinat und Kartoffeln (K,III,VII) | Kartoffelsuppe mit Würstchenscheiben (S,2,la,lb,IX) und einem Fruchtjoghurt (VII) | Buntes Gemüse in einer Kräutersoße dazu Reis (K,2,la,VII) und ein Fruchtjoghurt (VII) | Grüzwurst mit Sauerkraut und Kartoffeln (S,la,lc) | Erdbeerjoghurt (K,VII) | Putensteak dazu Kartoffel- salat mit Mayonnaise und Garnitur (G,III,VII,IX,X) | „Mexikanischer Salat“ Blattsalat, Paprika, Mais, Kidneybohnen (K,IX,X) und Italien-Dressing (III,VII,IX,X) | |
| Di 03.02. | Nudeln mit Sc. Bolognese (S,2,la,IX) dazu Obst | Gräupcheneintopf mit buntem Gemüse und Hühnerfleischeinlage (G,2,la,lb,VII,IX) | 6 Gemüse-Köttbullar mit Tomatensoße und Kartoffelpüree (K,la,VI,VII,IX) dazu Obst | Gefüllte Paprikaschote mit dunkler Rahmsoße und Kartoffeln (S,2,la,III,VII) dazu Obst | Mandarinen- quark (K,VII) | Hähnchendöner mit Zaziki, Krautsalat dazu Fladenbrot (G,3,la,VII,IX,X,XI) | „Byzantinischer Salat“ Eisbergsalat, Tomate, Käse, Schinken, Orangen, Ananas (S,III) und Jogh.- Kräuterdress. (III,VII,IX,X) | |
| Mi 04.02. | Hackfleisch-Möhren- Rahmentopf dazu Reis (S,la,VII,IX) | Weißkohleintopf mit Fleischeinlage (S,2,la,lb,IX) dazu ein Mini-Brötchen (la,VII) | Grießbrei mit heißer Erdbeersoße (K,la,VII) | Frikadelle mit Bratensoße, Wirsinggemüse und Kartoffeln (S,2,6,la,VII) | Birnenkompott (K) | Nudelsalat mit Mayonnaise, Kochschinkenstreifen und Garnitur (S,la,III,VII,IX) | „Chinesischer Salat“ Gemischter Salat mit Sojasprossen, Chicken- Nuggets (G,la,III,VI) und Asia-Dressing (III,VII,IX,X) | |
| Do 05.02. | Alaska-Seelachsfilet mit einer Zitronen- rahmsoße und Kartof- feln (F,2,la,IV,VII) dazu Möhrensalat (1,9) | Pürierte Erbsensuppe mit Speckwürfel (S,IX,4) dazu Möhrensalat (1,9) | Spirellis mit Tomaten- Kräutersoße (K,2,6,la,VII) dazu Möhrensalat (1,9) | Kasslerbraten mit Rosenkohl, Soße und Kartoffeln (S,2,3,4,la,VII) | Schoko Pudding (K,VII) | Birnen-Milchreis mit Zucker, Zimt und Mandelgarnitur (K,VII,VIIa) | „Chopskasalat“ Paprika, Tomate, Gurke, Hirtenkäse (K,VII,X) und Balsamico-Dressing (1,2,IX) | |
| Fr 06.02. | 2 Königsberger Klopse in Kapernsoße und Kartoffeln (S,2,la,VII) dazu Rote Bete (1,9) | Reissuppe mit Gemüse und Geflügelklößchen (G,la,IX) dazu eine Scheibe Mischbrot (la,lb) | Blumenkohl- Broccolifritte in einer Hollandaisesoße dazu Kartoffeln (K,la,III,VII) und Rote Bete (1,9) | Bauernrolle mit einer Rahmsoße, Fingermöhren und Kartoffeln (S,2,6,la,VII) | Aprikose- Mango Joghurt (K,VII) | „Harzer Bauernsalat“ mit Mayonnaise, Kartoffeln, Gurke, Ei und Fleischwurst (S,III,VII,IX,X) | „Fitnesssteller“ Sellerie, Möhren, gemischter Salat, Weißkraut, Kartoffel- salat und Ei (K,la,III,VII,X) dazu French-Dressing (III,VII,IX,X) | |
| Sa 07.02. | Geflügelfleischbäll- chen in Tomatenso- ße mit Paprika und Mais dazu Kartoffeln (G,2,la,II) | Grüner Bohneneintopf mit Kartoffelwürfel und Rindfleischeinlage (R,la,lb,VII,IX) dazu eine Scheibe Brot (la,lb) | | | Buttermilch Rhabarber- Vanille (K,VII) | | | |
| So 08.02. | Putengeschnetzeltes „Zürcher Art“ mit Spätzle (G,2,la,X) dazu Obst | | | Hackbraten mit Braten- soße, Blumenkohlgemüse und Kartoffeln (S,2,6,la,III,VII) | Quark Dessert Kirsche (K,VII) | | | |

INFORMATIONEN ZU ALLERGENEN

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 Allergen enthalten:

- I glutenhaltiges Getreide oder Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
 - Ia Weizen
 - Ib Roggen
 - Ic Gerste
 - Id Hafer
 - Ie 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
- VIIIf Pistazien
- VIIIf Macadamia- oder Queenslandnüsse
- VIIIf 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:

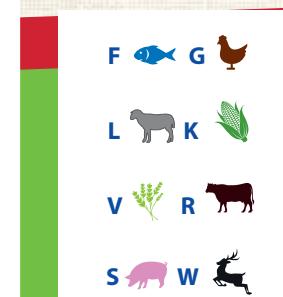
- 1) mit Konservierungsstoff
- 2) mit Farbstoff
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) mit Nitritpökelsalz
- 5) mit Phosphat
- 6) mit Geschmacksverstärker
- 7) geschwefelt
- 8) mit Nitrat
- 9) mit Süßungsmittel(n)
- ** Wildfang

Es werden keine gentechnisch veränderten Lebensmittel verwendet.

Besser Essen 
GmbH

Tel. 03946 – 811 290 20

Bestellung online unter:
www.bestellung-besseressen.de



| KW 7 | Leichte Kost für Diabetiker geeignet | Eintopf | Vegetarisch | Klassiker | Dessert | Kaltmenü | Salatteller außer Feiertags | Informationen: Bitte übermitteln Sie wöchent- liche 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 Lieferstag bis 7.30 Uhr. Speiseplanänderungen aus wichtigem Grund behalten wir uns vor. |
|----------------------|---|---|---|--|--|--|--|--|
| Mo 09.02. | Hähnchengulasch mit Rotkraut und Kartoffeln (G,2,la,X)  | Bunter Nudeleintopf mit Schweinefleisch- und Gemüseeinlage (S,la,IX) dazu Vanillepudding (VII)  | Pfannengemüse mit Reis (K,2,la) dazu Vanillepudding (VII)  | Gyrosfanne mit Kräuterdip und Reis (S,la,lc)  | Quark Birnen Dessert (K,VII)  | Hirtenrolle (Hack vom Schwein mit Frischkäsefüllung), Speksalat und Garnitur (S,la,III,VI,VII,IX)  | „Salat Palermo“ Eisbergsalat mit Orangen- spalten, Rohschinkenstreifen (S) und American-Dressing (III,VII,IX,X)  | |
| Di 10.02. | Gehacktesstippe mit Gewürzgurke und Kartoffelpüree (S,2,la,VII)  | Steckrübeneintopf mit Kochfleisch und frischen Kräutern (S,2,la,lb,III,IX) dazu Obst  | Gemüsefrikadelle mit Petersiliensoße und Kartoffeln (K,2,la,III,VII) dazu Obst  | Geflügelbratwurst mit Rahmsoße, Wirsing- gemüse und Kartoffeln (G,2,la,III,VII)  | Grießpudding (K,la,VII)  | Hähnchenbrust natur mit Kartoffel-Mayonnaise- salat und Garnitur (G,III,VI,VII,IX)  | „Salat Princess“ Gem. Salat mit Schinken- Spargelröllchen (S) und Honig-Senfdressing (III,VII,IX,X)  | |
| Mi 11.02. | Geflügelklößchen in Waldpilzsauce dazu Bohnen und Salzkartoffeln (G,la,X)  | Erbensuppe mit Würstchenscheiben (S,la,lb,VII,IX) dazu Brot (la,lb)  | 4 Quarkkeulchen mit warmer Vanillesoße (K,la,III,VII)  | 5 Cevapcici mit Bratensoße, dazu Bohnen und Salzkartoffeln (R,la,III,VII,IX,X)  | Pfirsich- kompott (K)  | Nudelsalat mit Mayonnaise, Räucherlachs und Garnitur (F,3,la,III,IV,VII,IX,X)  | „Salat Fagioli“ Thunfisch, rote Zwiebeln, Kidneybohnen (F) und American-Dressing (III,VII,IX,X)  | |
| Do 12.02. | Fischragout in einer Dillsoße und Reis (F,2,la,VI,VII) dazu Krautsalat (1,9)  | Blumenkohleintopf mit Suppenfleischklößchen und Karotten-, Kartoffel- würfel (S,1,2,3,la,lb,IX)  | Kaisergemüse mit Sc. Hollandaise und Salzkartoffeln (K,III,VII) dazu Krautsalat (1,9)  | Schmorwurst mit Porreegemüse und Kartoffeln (S,1,2,3,la,VII,IX)  | Vanille Quark Dessert (K,VII)  | Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat in Mayonnaise und Garnitur (S,la,III,VII)  | „Chefsalat“ Blattsalat, Käse, Ei, Kochschinkenstreifen (S,VII) und French-Dressing (III,VII,IX,X)  | „ACHTUNG! Wochenende und feiertags wird je Menü ein Aufschlag von 0,50 € erhoben.“ |
| Fr 13.02. | Gabelspaghetti mit Sahnesoße und Schinkenstreifen (S,4,la,VII) dazu Obst  | Tomatenuppe mit Reis und Geflügelklößchen (G,2,la) dazu Obst  | Gemüseschnitzel auf Kräutercremesoße dazu Salzkartoffeln (K,2,la,III,VII) und Obst  | Sülze mit Remolade und Kartoffelpalaten (S,1,3,5,la,IX,X)  | Buttermilch Gartenfrucht (K, VII)  | Bunter Kartoffelsalat in Essig und Öl, mit Würstchenscheiben und Garnitur (S,la,III,VII,IX,X)  | „Salat Roma“ Eisberg u. Friseesalat, Mozzarella, Tomate (K,VII) und Joghurt-Kräuterdressing (III,VII,IX,X)  | |
| Sa 14.02. | Geflügelbällchen mit Bratensoße, Erbsen-Möhren- gemüse und Kartoffeln (G,la,VII)  | | Rosenkohl- Kartoffel-Auflauf (K,la,VII)  | | Pflaumen- kompott (K)  | | | |
| So 15.02. | Matjesfilet mit einer Remouladensoße und Kartoffeln (F,la,III,X) dazu Rote Beteсалат (1,9)  | | | Minihaxe mit Braten- soße dazu Sauerkraut und Salzkartoffeln (S,la,III,VII,IX,X)  | Erdbeerquark (K,VII)  | | | |

Besser Essen GmbH
 Rambergweg 43,
 06484 Quedlinburg
info@besseressen-gmbh.de
 Änderungen vorbehalten.



INFORMATIONEN ZU ALLERGENEN

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:

- I glutenhaltiges Getreide oder Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
 - Ia Weizen
 - Ib Roggen
 - Ic Gerste
 - Id Hafer
 - Ie 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
 - VIIIf Pekannüsse

- VIIIf Paranüsse
- VIIIf Pistazien
- VIIIf Macadamia- oder Queenslandnüsse
- VIIIf 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:

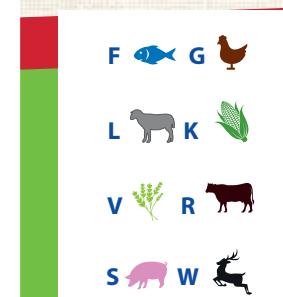
- 1) mit Konservierungsstoff
- 2) mit Farbstoff
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) mit Nitritpökelsalz
- 5) mit Phosphat
- 6) mit Geschmacksverstärker
- 7) geschwefelt
- 8) mit Nitrat
- 9) mit Süßungsmittel(n)
- ** Wildfang

Es werden keine gentechnisch veränderten Lebensmittel verwendet.

Besser Essen 
GmbH

Tel. 03946 – 811 290 20

Bestellung online unter:
www.bestellung-besseressen.de



| KW 8 | Leichte Kost für Diabetiker geeignet | Eintopf | Vegetarisch | Klassiker | Dessert | Kaltmenü | Salatteller außer Feiertags |
|----------------------|--|--|--|---|--|--|---|
| Mo 16.02. | Wurstgulasch mit ei- ner milden Currysoße und Kartoffelpüree (S,1,3,5,a,III,VI,VI,IX) dazu Fruchtjoghurt (VII)  | Kohlrabi-Eintopf mit Kartoffel-, Möhrenwürfel und Würstchenscheiben (S,IX,4,5) dazu eine Schei- be Vollkornbrot (Ia,Ib)  | Spirellis mit einer Spinat-Frischkäsesoße (K,Ia,VII) dazu ein Fruchtjoghurt (VII)  | Kesselgulasch mit Rindfleisch und Gemü- se dazu Spirellis (R,1,9,Ia,III,VI,X) und einem Fruchtjoghurt (VII)  | Cheese Cake Dessert (K,Ia,III,VII)  | Brathering dazu Kartoffelsalat mit Essig und Öl und Garnitur (F,Ia,III,IV,IX,X)  | „Salat Venezia“ Blattsalat, Paprika, Karotten, Perlzwiebeln, Hähnchen- bruststreifen (G) und Italieni- Dressing (III,VII,IX,X)  |
| Di 17.02. | Eieromlette mit Spinat und Kartoffeln (K,Ia,VII)  | Geflügelklößchensuppe mit Muschelnudeln und Gemüseeinlage (G,Ia,III,IX)  | Kurze Bandnuedeln mit Pilzrahm-Kräutersoße (K,2,Ia,VII) dazu Obst  | Hähnchenschnitzel mit einer Rahmsoße, dazu Erbsengemüse und Kartoffeln (G,Ia,III)  | Buttermilch- dessert Birne-Vanille (K,VII)  | Hackfleischtaler auf Reissalat (mit Paprika, Mayonnaise) und Garnitur (S,Ia,III,VI,VII,IX,X)  | „Salat Feinschmecker“ Eisbergsalat, Gurke, Mais, Ei, Kidneybohnen (K) und Joghurt-Kräuterdressing (III,VII,IX,X)  |
| Mi 18.02. | Buntes Hühner- frikassee mit Reis (G,2,Ia,VII,IX) dazu Apfelmus (1,3)  | Weiße-Bohnen-Ein- topf mit Fleischeinlage (S,Ia,lb,IX) dazu Apfelmus (1,3)  | 5 Eierkuchen mit Apfelmus (K,1,3,Ia,III,VII)  | Rip-Hacksteak mit Soße, dazu Bohnen und Salzkartoffeln (S,Ia,III,VII)  | Nuss-Nougat Pudding (VII,VIIIb,K)  | Hähnchenkeule dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Garnitur (G,Ia,III,VII,IX,X)  | „Florentiner Salat“ Eisbergsalat, Tomate, Mais, Radieschen, Kasselerstreifen (S) und Kräuter-Dressing (III,VII,IX,X)  |
| Do 19.02. | 2 Jumbofischstäb- chen mit Dillsoße und Kartoffelpüree (F,Ia,IV,VII) dazu Pudding (VII)  | Nudelreintopf mit Petersi- lie, Gemüse- und Hähnchenfleischeinlage (G,Ia,VII,IX) dazu ein Pudding (VII)  | Gabelspaghetti mit einer fruchtigen Toma- tensoße (K,Ia,VII) dazu Pudding (VII)  | Eisbeinfleisch (ohne Knochen) auf Bayrisch Kraut dazu Kartoffeln (S,3,4,Ia)  | Karamell- pudding (K,VII)  | „Schnitzelteller“ mit Hähnchen- und Schweine- schnitzel, dazu Käsetortellini-Salat (S,G,Ia,III,VII)  | „Irischer Salat“ Eisbergsalat, Tomate, Gurke, Räucherlachs, Dill und Zitrone (F) dazu Joghurt- Dressing (III,VII,IX,X)  |
| Fr 20.02. | Putengulasch mit Mischgemüse und Kartoffelpüree (G,Ia,VII) dazu Fruchtquark (VII)  | Erbseneintopf mit Kassler-, Möhren- und Kartoffelwürfel (S,Ia,lb,IX)  | 5 Gemüsenuggets mit Dillsoße und Salzkartof- fel (K,Ia,VI) dazu Erdbeer Fruchtquark (VII)  | Schweineschnitzel mit Mischgemüse in Holländischer Soße dazu Kartoffeln (S,Ia,III,VII)  | Rote Grütze (V,Ia,2)  | Wurstsalat mit Mayonnaise dazu Baguettebrötchen und Garnitur (S,Ia,III,VI- I,IX,X)  | „Salat Sarandana“ Gemischter Salat mit Frischkäse, Croutons (K,Ia,VII) und Joghurt-Dressing (III,VII,IX,X)  |
| Sa 21.02. | Hähnchenbrust -natur- mit fruchtiger Tomatensoße und Reis (G,Ia,VII) dazu Obst  | Linseneintopf mit Kartoffelwürfel und Kasslerfleisch (S,Ia,lb,VII,IX) dazu Obst  | | | Latte Macchiato- Pudding (K,VII)  | | |
| So 22.02. | „Hähnchenpfanne“ Hähnchenbrust- streifen mit Erbsen in einer Kräuter- rahmsoße dazu Spätzle (G,2,Ia,III,VII)  | | | Schweinebraten mit Bratensoße dazu Rosenkohl und Salzkartoffeln (S,2,Ia,VII)  | Joghurt Stracciatella (K,VII)  | | |

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

Preise pro Portion:

| | |
|----------------------|--------|
| Leichte Kost: | 6,15 € |
| Eintopf: | 5,55 € |
| Vegetarisch: | 6,45 € |
| Klassiker: | 6,80 € |
| Dessert: | 1,10 € |
| Kaltmenü: | 5,90 € |
| Salatmenü: | 5,90 € |

„ACHTUNG! Wochende und feiertags wird je Menü ein Aufschlag von 0,50 € erhoben.“

Besser Essen GmbH
Rambergweg 43,
06484 Quedlinburg
info@besseressen-gmbh.de
Änderungen vorbehalten.



INFORMATIONEN ZU ALLERGENEN

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:

- I glutenhaltiges Getreide oder Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
 - Ia Weizen
 - Ib Roggen
 - Ic Gerste
 - Id Hafer
 - Ie 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
- VIIIf Pistazien
- VIIIf Macadamia- oder Queenslandnüsse
- VIIIf 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:

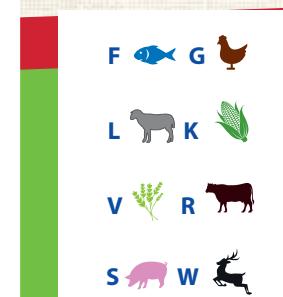
- 1) mit Konservierungsstoff
- 2) mit Farbstoff
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) mit Nitritpökelsalz
- 5) mit Phosphat
- 6) mit Geschmacksverstärker
- 7) geschwefelt
- 8) mit Nitrat
- 9) mit Süßungsmittel(n)
- ** Wildfang

Es werden keine gentechnisch veränderten Lebensmittel verwendet.

Besser Essen  GmbH

Tel. 03946 – 811 290 20

Bestellung online unter:
www.bestellung-besseressen.de



| KW 9 | Leichte Kost für Diabetiker geeignet | Eintopf | Vegetarisch | Klassiker | Dessert | Kaltmenü | Salatteller außer Feiertags | Informationen: Bitte übermitteln Sie wöchentliche Bestellungen bis Mittwoch 13:00 Uhr für die Folgewoche, telefonisch oder per Mail. Bestellungen sind Mo – Fr bis 13:00 Uhr für den nachfolgenden Liefertag möglich, Abbestellungen am Lieferstag bis 7.30 Uhr. Speiseplanänderungen aus wichtigem Grund behalten wir uns vor. |
|----------------------|--|--|--|---|---|--|--|--|
| Mo 23.02. | Hähnchengulasch mit Spirellis (G,la,VII) dazu ein Pudding (VII)  | Bohneneintopf mit Kassler, Möhren und Kartoffeleinlage (S,4,la,IX)  | Schupfnudel-Gemüsepfanne (K,la) dazu ein Pudding (VII)  | Geflügelbratwurst mit Bratensoße, Sauerkraut und Kartoffelpüree (G,1,3,5,la,VII,IX,X)  | Apfelmus mit Vanillesoße (K,3,VII)  | Paniertes Fischfilet dazu Kartoffel-Mayonaisesalat und Garnitur (F,la,III,IV,VI-I,IX)  | „Diplomatsalat“ Blattsalat, Tomate, Käse, Champignons, Schinken, Ei (S,VII) und French-Dressing (III,VII,IX,X)  | |
| Di 24.02. | Hackfleischpfanne mit Paprikastreifen, Champignons, Erbsen dazu Salzkartoffeln (S,la,IX)  | Graupeneintopf mit Kartoffel- und Kasslerwürfel (S,4,5,7,la,VII) dazu eine Scheibe Brot (la,lb)  | Blumenkohl im Backteig dazu Sc. Hollandaise und Salzkartoffeln (K,la,III,VII)  | Leberkäse mit einer Bratensoße, Erbsengemüse und Kartoffelpüree (S,1,2,3,4,6,7,la,VII)  | Latte Macchiato Pudding (K,VII)  | Italienischer Nudelsalat mit Oliven, Kochschinkenstreifen und Garnitur (S,la,III,VII,VIII,IX)  | „Salat Maharani“ Eisbergsalat, Romana, Mango, Kirschtomaten, Hähnchenbruststreifen (G) dazu Curry-Dressing (III,VII,IX,X)  | |
| Mi 25.02. | Bunte Nudelpfanne mit Putenstreifen, Gemüse (Karotten, Mais, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße (G,la,VII)  | Reissuppe mit Gemüseeinlage und Geflügelfleisch (G,la,IX) dazu Brot (la,lb)  | Milchreis mit Zimt und Zucker dazu Apfelmus (K,3,la,III,VII)  | Hacksteakröllchen "Griechische Art" mit grünen Bohnen und Kartoffelpüree (S,la,III,VII)  | Quark Dessert Heidelbeer (K,VII)  | Schweineschnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat in Essig und Öl und Garnitur (S,la,III)  | „Portugiesischer Salat“ Gemischter Salat mit Thunfisch, Tomate, Zwiebeln (F) und American-Dressing (III,VII,IX,X)  | |
| Do 26.02. | Gedünstetes Seelachsfilet mit einer Dillsoße und Kartoffelpüree (F,1,9,la,VII) dazu Rote Bete (1,9)  | Möhrensuppe mit Kräuter, Kartoffelwürfel und Suppenfleischklößchen (S,la,IX)  | Nudeln mit fruchtiger Tomatensoße (K,la,III,IX) dazu Obst  | Kohlroulade mit einer Bratensoße, dazu Salzkartoffeln (S,2,la)  | Nuss Nougat Pudding mit Sahne (K,VII,VI,VIIa+b)  | Heringsdillhappen mit Butter, Mischbrot und Garnitur (F,la,Ic,III,IV,VI,VII)  | „Salat Tropika“ Blattsalat, Kiwi, Ananas, Birnen, Mandarinen (K) u. Jogh.-Zitronendressing (III,VII,IX,X)  | |
| Fr 27.02. | fruchtiges Hähnchencurry (Hähnchenfleisch in einer milden Mango-Curry-Soße) dazu Reis (G,2,la,VII) und Rohkostsalat (1,9)  | „Pizzasuppe“ mit Hackfleisch, Mais, Paprika und Champignons (S,la,VII,IX) dazu Rohkostsalat (1,9)  | 6 Gemüse - Köttbullar mit fruchtiger Paprikasoße dazu Reis (K,1,9,la,VI,VII,IX) und Rohkostsalat (1,9)  | Geflügelschnitzel „Art: Cordon Bleu“ mit Geflügelrahmsoße, Gemüse Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln (G,2,la,III,VII)  | Pfirsich Maracuja Joghurt (K,VII)  | Party-Wiener dazu bunter Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Garnitur (S,1,2,3,III,VII,IX,X)  | „Griescher Salat“ Weißkraut, Paprika, Olive, Gurke, Tomate, Peperoni, Hirtenkäse (K,VII) u. Balsamico-Dressing (1,2,IX)  | |
| Sa 28.02. | Sauerkraut-Kassler-Pfanne mit Kartoffeln (S,4,7,la) und ein Pudding (VII)  | | | Kartoffel-Hähnchen-Gratin (G,la,VII,IX)  | Vanillepudding (K,VII)  | | | |
| So 01.03. | Fischfilet -natur- mit einer Dillsoße, Kartoffelpüree (F,2,la,III,VI,VII) und Rote Bete (1,9)  | | | Kasselerbraten mit Soße, Blumenkohlröschen und Kartoffeln (S,4,7,la)  | Apfelkompott (K)  | | | |

INFORMATIONEN ZU ALLERGENEN

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:

- I glutenhaltiges Getreide oder Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
 - Ia Weizen
 - Ib Roggen
 - Ic Gerste
 - Id Hafer
 - Ie 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
- VIIIf Pistazien
- VIIIf Macadamia- oder Queenslandnüsse
- VIIIf 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 
GmbH

Tel. 03946 – 811 290 20

Bestellung online unter:
www.bestellung-besseressen.de

