

# Mobiler Mittagstisch

## Preise:

### Montags bis Sonntags:

5,00 € Mittagsgesicht

0,50 € Dessert

0,50 € Vorsuppe

1,50 € Liefergebühr

Alle Preise zzgl. MwSt.

## Kontakt:

Seniorenzentrum St. Anna

Mobiler Mittagstisch

Bettendorfer Straße 30

52477 Alsdorf-Hoengen

Tel: 02404 - 98 77 416

Fax: 02404 - 98 77 516

E-Mail: [s.mergl@sz-st-anna.de](mailto:s.mergl@sz-st-anna.de)

Web: [www.sz-st-anna.de](http://www.sz-st-anna.de)



Foto: Depositphotos, VitalikRadko

Zusatzstoffe: Enthält Allergieauslösende Stoffe: a Glutenhaltig (a1 Weizen, a2 Roggen, a3 Gerste, a4 Hafer, a5 Dinkel, a6 Kamut) b Sellerie, c Krebstiere, d Lupine, e Sesam, f Fisch, g Senf h Erdnüsse, i Milcherzeugnisse, j Schwefeldioxyd, k Soja, l Schalenfrüchte (L1 Mandeln, L2 Haselnüsse, L3 Walnüsse, L4 Cashewnüsse, L5 Pekannüsse, L6 Paranüsse, L7 Pistazien, L8 Macadamia-Nüsse), m Eier, n Weichtiere. Inhaltsstoffe: 1 Süßungsmittel, 2 Farbstoff, 3 Konservierungsstoffe, 4 mit Phosphat, 5 mit Geschmacksverstärker, 6 mit Alkohol

  
St. Anna

## Tagesmenü's

<b>Montag 27.09</b>	<b>Bouillon B,G,</b>	<b>Putenschnitzel mit Rahmsoße B,G,i,a1 dazu Kartoffeln und Brokkoligemüse i,a1</b>	<b>Fruchtquark i</b>
<b>Dienstag 28.09</b>	<b>Brokkolicreme B,G,a1,i</b>	<b>Hühnerfrikasee mit Spargel und Champignons B,G,i,a1 dazu Reis mit Erbsen B,G</b>	<b>eing.Mirabellen</b>
<b>Mittwoch 29.09</b>		<b>Linsensuppe nach Rheinischer Art B,G dazu eine Mettwurst und ein Brötchen a1</b>	<b>Milchreis Schokolade i</b>
<b>Donnerstag 30.09</b>	<b>Kürbiscremesuppe B,G,a1,i</b>	<b>Rinderroulade in Würziger Soße B,G,a1 dazu Kartoffeln und Eisbergsalat mit Tomatenwürfeln i</b>	<b>Stracciatelladessert i,k,L2,a1-a4</b>
<b>Freitag 01.10</b>	<b>Nudelsuppe B,G,a1</b>	<b>Vollkorn Fischstäbchen B,G,F mit kleinen Kartoffeln und Chinakohlsalat mit Joghurtdressing B,G,i</b>	<b>Puddingdessert i</b>
<b>Samstag 02.10</b>	<b>Tagessuppe B,G,a1,i</b>	<b>Bratwurstbrezel B,G mit Kartoffelpüree i,B,G und Sauerkraut mit Speck 8,a1</b>	<b>eing.Obst</b>
<b>Sonntag 03.10</b>	<b>Bohnensuppe B,G</b>	<b>Wildgulasch vom Hirsch B,G,a1 dazu Petersilienkartoffeln und Rosenkohl in Soße B,G,i</b>	<b>Butterkekspudding i,a1,L</b>