

SPEISEPLAN

Mittagstisch
Friedland



35. Woche | 24.08.-28.08.2026

MONTAG

Hühnerbrühe mit Nudeln, Obst ^{8,H,I,3,2,A1} 5,80 €

Gyros vom Schwein mit Reis, Tzatziki
und Weißkrautsalat ^{A1, H,I,J,K,3,8} 6,80 €

DIENSTAG

Chili sin Carne mit Reis ^{3,A1,2,14,H,I,8,J} 5,80 €

Boulette mit Kartoffelpüree und Buttergemüse ^{A1,H,I,E,3;8} 6,80 €

MITTWOCH

Senfei mit Salzkartoffeln und Rote Beete ^{2,3,14,A1,E,J,K} 5,80 €

Kasslerbraten mit Sauerkraut und Salzkartoffeln ^{A1,J,K,O,2,3} 6,80 €

DONNERSTAG

Fischstäbchen mit Püree und Pfannensoße, Salat ^{3,8,A1,E,H,I,J,L} 5,80 €

Wurstgulasch und Nudeln ^{A1,E,I,M,2,3,8} 6,80 €

FREITAG

Hähnchenkeule mit Salzkartoffeln und Blumenkohlrahm ^{3,8,H,A1,I,J} 6,80 €

Dessert je nach Angebot
für **2,- Euro** erhältlich



V-Vegetarisch, *-Nährstoffoptimiertes Essen

Zusatzstoffe mit: **1** Farbstoff, **2** Konservierungsstoff, **3** Antioxidationsmittel, **4** Geschmacksverstärker, **5** geschwefelt, **6** geschwärzt, **7** Phosphat, **8** Milcheiweiß, **9** koffeinhaltig, **10** chininhaltig, **11** gewachst, **12** Taurin, **13** einer Phenylalaninquelle, **14** Süßungsmittel

Allergene enthält: **A1** Gluten (Weizen), **A2** Gluten (Roggen), **A3** Gluten (Gerste), **A4** Gluten (Hafer), **A5** Gluten (Grünkern), **A6** Gluten (Dinkel), **B** Soja, **C** Lupine, **D** Sesam, **E Ei**, **F** Erdnüsse, **G1** Schalenfrüchte (Haselnuss), **G2** Schalenfrüchte (Walnuss), **G3** Schalenfrüchte (Cashew-Nuss), **G4** Schalenfrüchte (Pekannuss), **G5** Schalenfrüchte Paranuss, **G6** Schalenfrüchte (Macadamianuss), **G7** Schalenfrüchte (Pistazie), **G8** Schalenfrüchte (Mandeln), **H** Milch, **I** Laktose, **J** Sellerie, **K** Senf, **L** Fisch, **M** Weichtiere, **N** Krebs- bzw. Schalentiere, **O** Schwefeldioxid/ Sulfite

delies GmbH

An der Kleinbahn 13a, 17098 Friedland | Tel: 039601/32609 | E-Mail: deliesgmbh@t-online.de | www.deliesgmbh.de