

Speisekarte

Woche vom 30.05.2023 - 04.06.2023

Wochentag	Menü 1	Menü 2
Dienstag	Spargelragout ^{A,F,D} mit Putenfleisch ^{E,K} und Reis 650 kcal	Salzkartoffeln mit Röhrei ^D und Gurkensalat 550 kcal
Mittwoch	Spaghetti nach Carbonara – Art mit Schinken-Sahne Soße dazu Reibekäse ^{E,F,I,A} 550 kcal	Herzhafter Kräuterquark ^F mit Zwiebeln, Salzkartoffeln und Butter ^F 450 kcal
Donnerstag	Gebr. Schweinerippchen ^{A,E} mit Sauerkraut ^{5,7} und Semmelknödel ^A 800 kcal	Hähnchenroulade ^{E,F,K} mit Gemüsebeilage ^{A,F} und Knöpfe ^{A,D} 800 kcal
Freitag	Gedünstetes Fischfilet ^B auf Gemüsebett ^{A,F} mit Dillsoße ^{A,F,D} dazu Kartoffelpüree ^{D,F,6} 650 kcal	Vorsuppe ^E , Sächs. Quarkkeulchen ^{A,F,I} mit Apfelmus ^{7,3} 650 kcal
Samstag	Herzhafte Grießsuppe ^{E,A} mit Wiener ⁸ 450 kcal	Grüner Bohneneintopf ^E mit Lammfleisch 450 kcal
Sonntag	Rinderbäckchen ^{A,E,K} mit Rotkohl ^{5,7,E} und Klößen ^{7,A,D} 800 kcal	Herzhafter Gulasch ^{E,K} mit Gemüsebeilage ^{A,F} und Knödel 700 kcal
Wahlessen	1 Schollenfilet mit Rahmgemüse und Wildreis Montag bis Freitag Nicht an Feiertagen!	

Im Wechsel gibt es zu den Eintöpfen ein Dessert, Obst oder Kompott.

Änderungen vorbehalten!

Alle Gerichte sind wahlweise mit Salzkartoffeln oder Kartoffelpüree erhältlich.

Inhaltsstoffe:

- *1 = Konservierungsstoff
- *2 = Farbstoffe
- *3 = Antioxidationsmittel
- *4 = Geschmacksverstärker

Allergene:

- *5 = Süßungsmittel
- *6 = Phosphat
- *7 = Säuerungsmittel
- *8 = Nitritpökelsalz

- *A = Getreideprodukte(Glutenhaltig)
- *B = Fisch
- *C = Krebstiere
- *D = Schwefeldioxide und Sulfite

- *E = Sellerie
- *F = Milch und Laktose
- *G = Sesamsamen
- *H = Nüsse
- *I = Eier

- *J = Lupinen
- *K = Senf
- *L = Soja
- *M = Weichtiere
- *N = Erdnüsse