

Speisekarte

Woche vom 05.06.2023 - 11.06.2023

Wochentag	Menü 1	Menü 2
Montag	Bunter Nudелеintopf ^{E)} mit Rindfleisch 450 kcal	Blumenkohl Creme Suppe ^{E,F)} mit Schinkenstreifen 450 kcal
Dienstag	Schweinesteak mit Zwiebel – Sahne – Soße ^{A,F,D)} und Knöpfe ^{A,D)} 650 kcal	Feiner Rahmspinat ^{F)} mit Röhrei ^{D)} und Salzkartoffel 650 kcal
Mittwoch	Makkaroni ^{A,D)} mit ungarischem Schweinegulasch ^{A,E,K)} 550 kcal	Gyros ^{E)} mit Tzatziki ^{F)} und Reis ^{F,K,D)} 650 kcal
Donnerstag	Gebratene Leber ^{A)} mit gedünsteten Zwiebeln ^{E)} und Kartoffelpüree ^{D,F,3)} 650 kcal	Beefsteak ^{A,E,D)} mit Mischgemüse ^{A,F)} und Kartoffelpüree ^{D,F,6)} 650 kcal
Freitag	Paniertes Schollenfilet ^{A,B,D)} mit Remouladensoße ^{A,F,D)} und Bratkartoffeln 660 kcal	Milchreis ^{F)} mit Zimt – Zucker, brauner Butter und Apfelmus ^{3,7)} 600 kcal
Samstag	Gulaschsuppe ^{A,E, K)} mit Brötchen ^{A)} 450 kcal	Italienische Tomatensuppe mit Reis ^{F,K,D)} 450 kcal
Sonntag	Wildgulasch mit Rosenkohl ^{5,7,E)} und Klößen ^{A,D,7)} 800 kcal	Schweinerollbraten „Hubertus“ mit Champignons und Klößen ^{7,A,D)} 800 kcal
Wahlessen	1 Kräuterspaghetti mit Parmesan 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