

Speisekarte

Woche vom 02.10.2023 - 08.10.2023

Wochentag	Menü 1	Menü 2
Montag	Bunter Reiseintopf ^{E)} mit Hühnerfleisch 450 kcal	Soljanka ^{E,K)} , dazu ein frisches Brötchen ^{A)} 450 kcal
Dienstag <i>Feiertag</i>	Deftiges Geschnetzeltes ^{E,F,K)} mit Spätzle dazu feine Erbsen ^{A,F)} 650 kcal	Salzkartoffeln mit Petersiliensoße ^{A,F,D)} dazu gekochte Eier ^{D)} 550 kcal
Mittwoch	Schinkenhörnchen ^{I,A)} mit Reibekäse ^{F)} und dazu Tomatensalat ⁷⁾ 550 kcal	Hühnerfrikassee ^{A,E,F)} mit Gemüsereis ^{E)} 450 kcal
Donnerstag	Vogtl. Sauerbraten ^{E)} mit Apfelrotkohl ^{7,5)} und Klößen ^{7,A,D)} 800 kcal	Hähnchenknusperschnitzel ^{A,D)} mit Blumenkohl ^{A,F)} und Salzkartoffeln 800 kcal
Freitag	Marinierter Hering ^{B)} nach „Hausfrauenart“ ^{F,I,K,5)} und Salzkartoffeln 650 kcal	Vorsuppe ^{E)} , Eierkuchen ^{A,L,F)} und Apfelmus ^{3,7)} 550 kcal
Samstag	Möhren-Kohlrabi Eintopf 450 kcal	Gemüsekraftbrühe ^{A,E,D)} mit Fädle 450 kcal
Sonntag	Eisbein ⁸⁾ mit Meerrettichsoße ^{A,E,F)} Sauerkraut ^{5,7)} und Thüringer Klößen ^{7,D)} 800 kcal	Knusprige Hähnchenschenkel mit Möhrengemüse ^{A,F)} und Klößen ^{7,A,D)} 800 kcal
Wahlessen	1 Schnitzel „Milano“ (Hähnchenschnitzel mit Makkaroni, Tomatensoße und 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