

Speisekarte

Woche vom 10.02.2025 - 16.02.2025

Wochentag	Menü 1	Menü 2
Montag	Käse – Lauch – Eintopf (Porree) mit Hackfleisch ^{A,E,F)} 450 kcal	Bunter Gemüseeintopf mit Hühnerfleisch 450 kcal
Dienstag	Deftiges Geschnetzeltes ^{E,F,K)} mit Spätzle dazu feine Erbsen ^{A,F)} 650 kcal	Feiner Rahmspinat ^{F)} mit Salzkartoffeln und Röhrei ^{D)} 550 kcal
Mittwoch	Gabelspaghetti ^{A,D)} mit „Sauce Bolognese“ ⁷⁾ und Reibekäse ^{F)} 550 kcal	Gyros ^{E)} mit Tzatziki ^{F)} und Reis ^{F,K,I)} 650 kcal
Donnerstag	Hausgem. Schweineroulade ^{A,E,K)} mit Rotkohl ^{5,7,E)} und Klößen ^{7,A,D)} 800 kcal	Thüringer Roster mit Sauerkraut ^{5,7)} und Salzkartoffeln 650 kcal
Freitag	Fischroulade ^{B)} mit Mischgemüse ^{A,F)} und Salzkartoffeln 650 kcal	Milchreis ^{F)} mit Zimt – Zucker, brauner Butter und Apfelmus ^{3,7)} 600 kcal
Samstag	Herzhafte Grießsuppe ^{E,A)} mit Wiener ⁸⁾ 450 kcal	Linseneintopf ^{E)} mit Kasseler ^{4,8)} 450 kcal
Sonntag	Eisbein ⁸⁾ mit Meerrettichsoße ^{A,E,F)} Sauerkraut ^{5,7)} und Klößen ^{7,D)} 800 kcal	Deftiges Rindergulasch mit Rahmchampignons ^{A,F)} und Klößen ^{D,7)} 800 kcal
Wahlessen	1 Rosenkohl – Kasseler – Pfanne mit Kartoffelecken Montag bis Freitag Nicht an Feiertagen!	

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