

Speisekarte

Woche vom 15.04.2024 - 21.04.2024

Wochentag	Menü 1	Menü 2
Montag	Vogtl. Kartoffelsuppe ^{D,E)} mit Wiener ^{8,K)} 450 kcal	Italienische Tomatensuppe mit Reis ^{A)} 450 kcal
Dienstag	Hackbratenscheibe ^{A,D)} mit Buttererbsen ^{A,F)} und Salzkartoffeln 660 kcal	Hirtenrolle ^{A,F,I,K)} mit Reis dazu Tzatziki ^{A,F)} 650 kcal
Mittwoch	Bandnudeln mit Gemüseschnitzel und Käse-Sahne-Soße ^{A, I, E, F)} 550 kcal	Kohlroulade ^{E)} mit feiner Soße und Salzkartoffeln 650 kcal
Donnerstag	Kasselerbraten ^{A,E,K,8)} mit Speckbohnen ^{5,7,A)} und Semmelknödel ^{A)} 800 kcal	Hähnchen „Cordon Bleu“ ^{A,F,E,I,8)} mit buntem Gemüse ^{A,F)} und Petersilienkartoffeln ^{A,I)} 660 kcal
Freitag	Paniertes Schollenfilet ^{A,B,I)} mit Remouladensoße ^{A,F,I)} und Bratkartoffeln 660 kcal	Vorsuppe, Kartoffelpuffer mit Apfelmus ^{5,7)} 450 kcal
Samstag	Möhren-Kohlrabi Eintopf 450 kcal	Linseneintopf ^{E)} mit Kasseler ^{4,8)} 450 kcal
Sonntag	Rinderbäckchen ^{A,E,K)} mit Rotkohl ^{5,7,E)} und Klößen ^{7,A,D)} 800 kcal	Mini - Grillhaxe mit Sauerkraut ^{5,7)} und Klößen ^{6,A,D)} 800 kcal
Wahlessen	1 Knöpfle mit Spinat - Käsesoße 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