

Speisekarte

Woche vom 26.05.2026 - 31.05.2026

Wochentag	Menü 1	Menü 2
	<i>Pfingstmontag</i>	
Dienstag	Schnitzel ^{A,D} mit Spargelgemüse, Salzkartoffel dazu Soße Hollandaise ^{A,F,I} 800 kcal	Hähnchenpfanne ^{A,E,F} „Gärtnerin Art“ dazu Reis ^{F,K,I} 650 kcal
Mittwoch	Spaghetti nach Carbonara – Art mit Schinken-Sahne Soße dazu Reibekäse ^{E,F,I,A} 650 kcal	Igelwürstchen mit Kartoffelpüree ^{D,F,6} und feiner Soße mit Paprikastreifen 550 kcal
Donnerstag	Tafelspitz mit Meerrettichsoße ^{E,F} , Sauerkraut ^{5,7} und Klößen ^{7,A,D} 800 kcal	Hähnchen-Drum-Sticks ^F mit Möhrengemüse ^{A,F} und Salzkartoffeln 650 kcal
Freitag	Paniertes Seelachsfilet ^{A,B,I} mit Zitronensoße ^{A,F} Kartoffelpüree ^{D,F,3} und Gemüse ^{A,F} 650 kcal	Germknödel ^A mit Heidelbeerfüllung dazu Vanillesoße ^F 550 kcal
Samstag	Soljanka ^{E,K} , dazu ein frisches Brötchen ^A 450 kcal	Grüner Erbseneintopf ^{E,A} mit Wiener ^{8,K} 450 kcal
Sonntag	Putenrollbraten ^{A,E,K} mit Kohlrabi Gemüse ^{A,E,F} und Klößen ^{7,A,D} 800 kcal	Schweinekrustenbraten mit mit Mischgemüse ^{A,F} und Klößen ^{7,A,D} 800 kcal
Wahlessen	1 Kräuterspaghetti mit Parmesan 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 (Weizengluten)
- *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