

Speisekarte

Woche vom 17.06.2024 - 23.06.2024

Wochentag	Menü 1	Menü 2
Montag	Käse – Lauch – Eintopf (Porree) mit Hackfleisch ^{A,E,F)} 450 kcal	Soljanka ^{E,K)} , dazu ein frisches Brötchen ^{A)} 450 kcal
Dienstag	Schweinesteak mit Zwiebel – Sahne – Soße ^{A,F,I)} und Knöpfle ^{A,I)} 650 kcal	Saure Eier ^{I)} in Senfsoße ^{A,F,K)} und Salzkartoffeln 550 kcal
Mittwoch	Spaghetti nach Carbonara – Art mit Schinken-Sahne Soße dazu Reibekäse ^{E,F,I,A)} 550 kcal	Hühnerfrikassee ^{A,E,F)} mit Gemüseris ^{E)} 450 kcal
Donnerstag	Vogtl. Sauerbraten ^{E)} mit Rotkohl ^{5,7,E)} und Klößen ^{7,A,D)} 800 kcal	Hähnchenknusperschnitzel ^{A,I)} mit Blumenkohl ^{A,F)} und Salzkartoffeln 800 kcal
Freitag	Fischtopf ^{B,E)} mit Broccoli ^{A,F)} und Salzkartoffeln 650 kcal	Vorsuppe ^{E)} , Sächs. Quarkkeulchen ^{A,F,I)} mit Apfelsmus ^{7,3)} 650 kcal
Samstag	Weißer Bohneneintopf mit Kasseler ^{8,E)} 450 kcal	Möhren – Blumenkohl Eintopf ^{E)} 450 kcal
Sonntag	Schweinekräuterbraten mit Schwarzwurzelgemüse ^{A,F)} und Klößen ^{7,A,D)} 800 kcal	Putenroulade ^{A,E,K)} mit Broccoli Gemüse und Klößen ^{6,A,D)} 800 kcal
Wahlessen	1 Bauernspaghetti 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