

Speisekarte

Woche vom 08.07.2024 - 14.07.2024

Wochentag	Menü 1	Menü 2
Montag	Gräupchen Eintopf ^{A,E)} mit Kasseler ^{4,8)} 450 kcal	Möhreneintopf ^{E)} mit Rindfleisch 450 kcal
Dienstag	Putengeschnetzeltes ^{E,F,K)} mit Romanescogemüse ^{A,E,F)} und Knöpfle ^{A,D)} 750 kcal	Hirtenrolle ^{A,F,I,K)} mit Reis dazu Tzatziki ^{A,F)} 650 kcal
Mittwoch	Nudeln ^{A)} mit gewürfelter Jagdwurst ^{E,K)} und Tomatensoße dazu geriebener Käse ^{A,F)} 550 kcal	Leberragout ^{A)} mit Kartoffelpüree ^{D,F,3)} und feiner Sauce 650 kcal
Donnerstag	Vogtl. Sauerbraten ^{E)} mit Rotkohl ^{5,7,E)} und Klößen ^{7,A,D)} 800 kcal	Schweinelachs „Cordon Bleu“ ^{A,F,E,I,8)} mit buntem Gemüse ^{A,F)} und Salzkartoffeln ^{A,D)} 660 kcal
Freitag	Fisch ^{B)} auf Bandnudeln ^{A)} mit cremiger Sahnesoße ^{F,I)} 650 kcal	Vorsuppe ^{E)} , Sächs. Quarkkeulchen ^{A,F,I)} mit Apfelsmus ^{7,3)} 650 kcal
Samstag	Weißkraut Eintopf ^{A,E)} mit Kasseler ^{4,8)} 450 kcal	Italienische Tomatensuppe mit Fleischbällchen ^{4,E)} 450 kcal
Sonntag	Knusprige Hähnchenschenkel mit Rotkohl ^{5,7,E)} und Klößen ^{7,A,D)} 800 kcal	Schweinekräuterbraten mit Schwartzwurzelmüse ^{A,F)} und Klößen ^{7,A,D)} 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