

Speisekarte

Woche vom 29.07.2024 - 04.08.2024

Wochentag	Menü 1	Menü 2
Montag	Bunter Reiseintopf ^{E)} mit Hühnerfleisch 450 kcal	Soljanka ^{E,K)} , dazu ein frisches Brötchen ^{A)} 450 kcal
Dienstag	Schweineschnitzel ^{A,D)} und Kartoffelsalat ^{E,F,K)} dazu Rohkostsalat ^{1,4,5,7)} 750 kcal	Paprika - Fleischtopf ^{A,E,F,D)} mit Gemüsereis ^{E,A)} 550 kcal
Mittwoch	Spirellis ^{A,D)} mit Tomatensoße ⁷⁾ und Reibekäse ^{F)} 550 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	Hähnchenbrustfilet „Natur“ Möhrengemüse ^{A,F)} Kartoffelpüree ^{D,F,6)} 800 kcal
Freitag	Fischroulade ^{B)} mit Mischgemüse ^{A,F)} und Salzkartoffeln 650 kcal	Germknödel ^{A)} mit Heidelbeerfüllung dazu Vanillesoße ^{F)} 550 kcal
Samstag	Grüner Erbseneintopf ^{E,A)} mit Wiener ^{8,K)} 450 kcal	Grießklößchensuppe mit Gemüseeinlage ^{A,E,F,LL)} 450 kcal
Sonntag	Lammbraten ^{A,E)} mit Speckbohnen ^{5,7,A)} und Klößen ^{A,D,7)} 800 kcal	Spanferkelrollbraten ^{A,E)} mit buntem Gemüse ^{A,F)} und Klößen ^{7,D)} 800 kcal
Wahlessen	1 Gebackene Hähnchenkeule mit Thai-Currysoße, Wildreis 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