

Speisekarte

Woche vom 05.08.2024 - 11.08.2024

Wochentag	Menü 1	Menü 2
Montag	Vogtl. Kartoffelsuppe ^{D,E)} mit Wiener ^{8,K)} 450 kcal	Blumenkohl Creme Suppe ^{E,F)} mit Schinkenstreifen 450 kcal
Dienstag	Deftiges Geschnetzeltes ^{E,F,K)} mit Spätzle dazu feine Erbsen ^{A,F)} 650 kcal	Saure Eier ^{D)} in Senfsoße ^{A,F,K)} und Salzkartoffeln 550 kcal
Mittwoch	Gabelspaghetti ^{A,D)} in Brokkoli-Käsesoße ^{A,I,E,F)} mit buntem Gemüse ^{A,F)} 650 kcal	Kohlroulade ^{E)} mit feiner Soße und Salzkartoffeln 650 kcal
Donnerstag	Tiegelwurst ^{F)} mit Sauerkraut ^{5,7)} und Salzkartoffeln 800 kcal	Thüringer Roster mit Zwiebelsoße ^{E)} und Kartoffelpüree ^{D,F,6)} 650 kcal
Freitag	Marinierter Hering ^{B)} nach „Hausfrauenart“ ^{F,I,K,5)} und Salzkartoffeln 650 kcal	Vorsuppe, Kartoffelpuffer mit Apfelsmus ^{5,7)} 450 kcal
Samstag	Herzhafte Grießsuppe ^{E,A)} mit Wiener ⁸⁾ 450 kcal	Schwäbische Maultaschen mit Kraftbrühe ^{A,E,D)} 450 kcal
Sonntag	Kaninchenrollbraten mit Schwarzwurzelgemüse ^{A,F)} und Klößen ^{7,A,D)} 800 kcal	Schwarzbierfleisch ^{K)} mit bayrisch Kraut und Klößen ^{7,A,D)} 800 kcal
Wahlessen	1 Schnitzel „Milano“ (Hähnchenschnitzel mit Makkaroni, Tomatensoße und 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 (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