

Speisekarte

Woche vom 14.10.2024 - 20.10.2024

Wochentag	Menü 1	Menü 2
Montag	Sülze ^{E)} mit Remouladensoße ^{E,F,D)} Bratkartoffeln 550 kcal	Italienische Tomatensuppe mit Tortellini ^{A,E,I)} 450 kcal
Dienstag	Schweinesteak mit Rahmchampignonsoße ^{A,F)} und Bratkartoffeln 650 kcal	Gefüllte Paprikaschote mit feiner Soße ⁴⁾ und Gemüsereis ^{A)} 550 kcal
Mittwoch	Gabelspaghetti ^{A,D)} mit „Sauce Bolognese“ ⁷⁾ und Reibekäse ^{F)} 550 kcal	Herzhafter Kräuterquark ^{F)} mit Zwiebeln, Salzkartoffeln und Butter ^{F)} 500 kcal
Donnerstag	Gebr. Schweinerippchen ^{A,E)} mit Sauerkraut ^{5,7)} und Semmelknödel ^{A)} 800 kcal	Hähnchen-Drum-Sticks ^{F)} mit Möhrengemüse ^{A,F)} und Salzkartoffeln 650 kcal
Freitag	Fischtopf ^{B,E)} mit Broccoli ^{A,F)} und Salzkartoffeln 650 kcal	Vorsuppe ^{E)} , Sächs. Quarkkeulchen ^{A,E,I)} mit Apfelsmus ^{7,3)} 650 kcal
Samstag	Gulaschsuppe ^{A,E,K)} mit Brötchen ^{A)} 450 kcal	Gemüsekraftbrühe ^{A,E,D)} mit Fädle 450 kcal
Sonntag	Schweinerollbraten „Hubertus“ mit Champignons und Klößen ^{7,A,D)} 800 kcal	Putenrollbraten ^{A,E,K)} mit Kohlrabi Gemüse ^{A,E,F)} und Klößen ^{7,A,D)} 800 kcal
Wahlessen	1 Schnitzel nach Wiener Art mit Käsespätzle 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