

Speisekarte

Woche vom 11.11.2024 - 17.11.2024

Wochentag	Menü 1	Menü 2
Montag	Linseneintopf ^{E)} mit Kasseler ^{4,8)} 450 kcal	Bunter Gemüseeintopf mit Hühnerfleisch 450 kcal
Dienstag	Jägerschnitzel ^{A,I)} mit Gemüse ^{A,F)} und Kartoffelpüree ^{D,F,3)} 660 kcal	Feiner Rahmspinat ^{F)} mit Salzkartoffeln und Röhrei ^{D)} 550 kcal
Mittwoch	Würstchengulasch ^{8,7)} mit Spirellis ^{A,I)} 550 kcal	Gyros ^{E)} mit Tzatziki ^{F)} und Reis ^{F,K,I)} 650 kcal
Donnerstag	Gebratene Leber ^{A)} mit Zwiebelsoße ^{E)} und Kartoffelpüree ^{D,F,3)} 650 kcal	Beefsteak ^{A,E,I)} mit Mischgemüse ^{A,F)} und Salzkartoffeln 650 kcal
Freitag	Gedünstetes Fischfilet ^{B)} auf Gemüsebett ^{A,F)} mit Dillsoße ^{A,F,I)} dazu Salzkartoffeln 650 kcal	Milchreis ^{F)} mit Zimt – Zucker, brauner Butter und Apfelmus ^{3,7)} 600 kcal
Samstag	Fleisch – Reis ^{E)} Eintopf 450 kcal	Leberknödel mit Kraftbrühe ^{A,D,E,I,8)} 450 kcal
Sonntag	Eisbein ⁸⁾ mit Meerrettichsoße ^{A,E,F)} Sauerkraut ^{5,7)} und Klößen ^{7,D)} 800 kcal	Deftiges Rindergulasch mit Rahmchampignons ^{A,F)} und Klößen ^{D,7)} 800 kcal
Wahlessen	1 Kräuterspaghetti mit 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