

Speisekarte

Woche vom 21.05.2024 - 26.05.2024

Wochentag	Menü 1	Menü 2
Dienstag	Königsberger Klops ^{A,I,K,8)} in Kapernsoße ^{4,A)} mit Salzkartoffeln 650 kcal	Gefüllte Paprikaschote mit feiner Soße ⁴⁾ und Gemüserais ^{A)} 550 kcal
Mittwoch	Spirellis ^{A,D)} mit Tomatensoße ⁷⁾ und Reibekäse ^{F)} 550 kcal	Blumenkohl-Käse-Medaillon ^{2,A,F)} in Buttersoße ^{4,F)} , buntem Gemüse und Kartoffelpüree ^{F,D,3)} 650 kcal
Donnerstag	Tiegelwurst ^{F)} mit Sauerkraut ^{5,7)} und Salzkartoffeln 800 kcal	Hähnchen „Cordon Bleu“ ^{A,F,E,I,8)} buntem Gemüse ^{A,F)} Kartoffelpüree ^{F,D,3)} 660 kcal
Freitag	Fisch ^{B)} auf Bandnudeln ^{A)} mit cremiger Sahnesoße ^{F,D)} 650 kcal	Grießbrei ^{A,F)} mit Zimt-Zucker und Schattenmorellen ⁷⁾ 450 kcal
Samstag	Herzhafte Grießsuppe ^{E,A)} mit Wiener ⁸⁾ 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	Schweinerollbraten „Hubertus“ mit Champignons und Klößen ^{7,A,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