

Speisekarte

Woche vom 27.05.2024 - 02.06.2024

Wochentag	Menü 1	Menü 2
Montag	Vogtl. Kartoffelsuppe ^{D,E)} mit Wiener ^{8,K)} 450 kcal	Porree - Eintopf ^{E)} mit Kasseler ^{4,8)} 450 kcal
Dienstag	Jägerschnitzel ^{A,D)} mit Gemüse ^{A,F)} und Kartoffelpüree ^{D,F,3)} 660 kcal	Thüringer Roster mit Kartoffelsalat ^{E,F,K)} dazu Rohkost ^{1,4,5,7)} 650 kcal
Mittwoch	Gabelspaghetti ^{A,D)} mit „Sauce Bolognese“ ⁷⁾ und Reibekäse ^{F)} 550 kcal	Gebratene Leber ^{A)} mit Zwiebelsoße ^{E)} und Kartoffelpüree ^{D,F,3)} 650 kcal
Donnerstag	Hausgem. Schweineroulade ^{A,E,K)} mit Rotkohl ^{5,7,E)} und Klößen ^{7,A,D)} 800 kcal	Beefsteak ^{A,E,I)} mit Letschogemüse ^{A,F)} und Salzkartoffeln 650 kcal
Freitag	Gedünstetes Fischfilet ^{B)} auf Gemüsebett ^{A,F)} mit Dillsoße ^{A,F,I)} dazu Salzkartoffeln 650 kcal	Vorsuppe ^{E)} , Eierkuchen ^{A,I,F)} und Apfelmus ^{3,7)} 550 kcal
Samstag	Gulaschsuppe ^{A,E,K)} mit Brötchen ^{A)} 450 kcal	Grießklößchensuppe mit Gemüseeinlage ^{A,E,F,I,L)} 450 kcal
Sonntag	Putenrollbraten ^{A,E,K)} mit Broccoli und Klößen ^{7,A,D)} 800 kcal	Schweinekrustenbraten ^{8,E,K)} mit Sauerkraut ^{5,7)} und Klößen ^{A,D,7)} 800 kcal
Wahlessen	1 Paprika Sahnehähnchen mit Bandnudeln 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