

Speisekarte

Woche vom 06.05.2024 - 12.05.2024

Wochentag	Menü 1	Menü 2
Montag	Bunter Gemüseeintopf mit Rindfleisch 450 kcal	Möhreneintopf ^{E)} 450 kcal
Dienstag	Puten – Spargelpfanne mit Reis ^{A,E,F)} 750 kcal	Hackbällchen mit Jägersoße ^{A,F,K,I)} und Kartoffelpüree ^{D,F,6)} 650 kcal
Mittwoch	Schinkenhörnchen ^{I,A)} mit Reibekäse ^{F)} und dazu Tomatensalat ⁷⁾ 550 kcal	Gyros ^{E)} mit Tzatziki ^{F)} und Reis ^{F,K,I)} 650 kcal
Donnerstag <i>Christi Himmelfahrt</i>	Tafelspitz mit Meerrettichsoße ^{E,F)} , Sauerkraut ^{5,7)} und Klößen ^{7,A,D)} 800 kcal	Hähnchenknusperschnitzel ^{A,I)} mit Blumenkohl ^{A,F)} und Salzkartoffeln 800 kcal
Freitag	Fischtopf ^{B,E)} mit Broccoli ^{A,F)} und Salzkartoffeln 650 kcal	Vorsuppe, Kartoffelpuffer mit Apfelmus ^{5,7)} 450 kcal
Samstag	Weißkraut Eintopf ^{A,E)} mit Kasseler ^{4,8)} 450 kcal	Bunter Gemüseeintopf 450 kcal
Sonntag	Herzhafter Gulasch ^{E,K)} mit Gemüsebeilage ^{A,F)} und Knödel 700 kcal	Knusprige Hähnchenschenkel mit Rotkohl ^{5,7,E)} und Klößen ^{7,A,D)} 800 kcal
Wahlessen	1 Bratkartoffel – Spargel – Pfanne (grüner Spargel) 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