

Speisekarte

Woche vom 29.04.2024 - 05.05.2024

Wochentag	Menü 1	Menü 2
Montag	Bunter Reiseintopf ^{E)} mit Hühnerfleisch 450 kcal	Tomatensuppe mit Tortellini ^{A,E,D)} 450 kcal
Dienstag	Putengeschnetzeltes ^{E,F,K)} mit Romanescogemüse ^{A,E,F)} und Knöpfe ^{A,D)} 750 kcal	Salzkartoffeln mit Rührei ^{D)} und Gurkensalat 550 kcal
Mittwoch <i>Maifeiertag</i>	Spaghetti nach Carbonara – Art mit Schinken-Sahne Soße dazu Reibekäse ^{E,F,L,A)} 550 kcal	Hühnerfrikassee ^{A,E,F)} mit Gemüserais ^{E)} 450 kcal
Donnerstag	Schnitzel ^{A,D)} mit Spargelgemüse, Salzkartoffel dazu Soße Hollandaise ^{A,F,D)} 800 kcal	Hähnchenbrustfilet „Natur“ Möhrengemüse ^{A,F)} Kartoffelpüree ^{D,F,6)} 800 kcal
Freitag	Fischroulade ^{B)} mit Mischgemüse ^{A,F)} und Salzkartoffeln 650 kcal	Milchreis ^{F)} mit Zimt – Zucker, brauner Butter und Apfelmus ^{3,7)} 600 kcal
Samstag	Pichelsteiner Eintopf ^{A,E)} mit Rind- und Schweinefleisch 450 kcal	Grüner Bohneneintopf ^{E)} mit Lammfleisch 450 kcal
Sonntag	Rinderbäckchen ^{A,E,K)} mit Rotkohl ^{5,7,E)} und Klößen ^{7,A,D)} 800 kcal	Szegediner Gulasch mit Semmelknödel ^{7,A,D)} 650 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