Speiseplan

KW 32



Herzhaft Deftig	Hausmannskost	Vegetarisch
Menü 1	Menü 2	Menü 3
7,70 €	6,45 €	5,95 €
MONTAG 05.08.2024		
Hühnerfrikassee ^g Reis	Bratwurst ⁸ Currysoße ^{1,11,17} Gurkensalat Bratkartoffeln ^{2,3,8}	Karotten-Rösti ^{a,a1,c,i} Kräuter Schmand ^g Dessert ^g
DIENSTAG 06.08.2024		
Panierte Fischhappen ^{a,a1,d} Kräuterquark ^{1,c,g} Salat Bratkartoffeln ^{2,3,8}	Hackfleischbällchen und Lauchragout ^{a,a1,c,g} Nudeln ^{a,a1,c,g}	Blumenkohl-Kartoffelauflauf mit Schmand ^{a,a1,g} Dessert ^g
MITTWOCH 07.08.2024		
Schweineschnitzel ^{a,a1} Geschmorte Zwiebeln Kartoffelspeck Salat ^{1,2,c}	Erbseneintopf mit Kassler und Kochwurst ^{2,3,8,i} Dessert ⁹	Vegetarisch gefüllte Paprika ^{2,a,a1,g} Salzkartoffeln Dessert ^g
DONNERSTAG 08.08.2024		
Königsberger Klopse mit Kapernsoße, dazu Erbsen und Möhren und Kartoffeln ^{a,a1,g}	Hähnchenschnitzel in Paprikasoße ^{2,3,a,a1} Salat Salzkartoffeln	Grießbrei ^{a,a1,g} Fruchtsoße
FREITAG 09.08.2024		
Seelachsfilet ^{a,a1,d,g} Paprikarahmsoße ^g Spinat ^g Salzkartoffeln	Spießbraten in Champignonrahm mit Bohnen und Klößen ^g	Tortellini mit Tomatenwürfel in Käsesoße ^{2,a,a1,c,g} Dessert ^g

Legende der Allergene und Zusatzstoffe:

1 = mit Farbstoff/en, 11 = mit Zuckerart/en und Süßungsmittel/n, 17 = koffeinhaltig, 2 = konserviert, 3 = mit Antioxidationsmittel, 5 = geschwefelt, 8 = mit Phosphat/en, a = Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, a1 = Weizen, c = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d = Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, g = Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschl. Laktose), i = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, I = Schwefeldioxide und Sulphite >10 mg/kg oder 10mg/l