



Speisekarte



Tag	Menü 1	Menü vegetarisch	
Montag 06.05.2024	Bolognesesauce _d , Nudeln _{e,w,w1} Schokoladenpudding _l	Ofengemüse mit Kartoffeln und Fetakäse _{d,l} Schokoladenpudding _l	
Dienstag 07.05.2024	Krautwickel _{SuG,w,w1} , Salzkartoffeln _{1,l} Mangomus	Spinat-Nudelauflauf _{e,l,w,w1} Mangomus	
Mittwoch 08.05.2024	paniertes Hähnchenschnitzel _{2,7,e,w,w1} , Salzkartoffeln _{1,l} , Erbsengemüse _{1,l} Obst der Saison	Gebratener Reis Wokgemüse _{1,2,4,h,w,w1} Obst der Saison	
Donnerstag 09.05.2024	Currywurst _{1,25,SuG} , Kartoffelecken _{w,w1} Waldfrüchtequark _l	buntes Eierfrikassee _{1,d,e,l,w,w1} , Petersilienkartoffel _{1,l} Waldfrüchtequark _l	
Freitag 10.05.2024	Brathering _{1,25,f,h,w,w1} Pellkartoffel, Eisbergsalat	Tomatenspätzle mit Rucola _{e,w,w1} , Eisbergsalat	
Samstag 11.05.2024	Möhreneintopf mit Rindfleisch _d Vanillepudding mit Schokoladensoße _{2,l}	Grießbrei mit Zimt und Zucker _{l,w,w1} , zerlassene Butter _l , Zimtzucker Vanillepudding mit Schokoladensoße _{2,l}	
Sonntag 12.05.2024	Broilerkeule, Salzkartoffeln _{1,l} , Rotkraut _{2,25,3,d,SuG} Fruchtcocktail _l	Sächsische Kartoffelsuppe _{d,l} Fruchtcocktail _l	

Allergene/Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 25 = mit Zuckerart(en) und Süßungsmittel(n), 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 7 = mit Phosphat, d = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, e = Eier und Eierzeugnisse, f = Fisch und Fischerzeugnisse, h = Soja und Sojaerzeugnisse, l = Milch und Milcherzeugnisse einschl. Lactose, SuG = enthält Schwein und Gelatine, w = Glutenhaltiges Getreide, w1 = Weizen

Guten Appetit wünscht das Küchenteam

Änderungen vorbehalten