



Speisekarte



Tag		kcal	Mittagessen 2	kcal	Vegetarisch	kcal	Abendessen
Montag 16.07.2018	Sahniger Putengulasch (G,w1,l) mit Nudeln Schokoladenpudding mit Vanillesoße (1,l)	380 100	Deftiger Erbseneintopf (S,2,3) mit Rauchfleisch (S,2,3) Schokoladenpudding mit Vanillesoße (1,l)	490 100	Gefüllte Tomaten (l,e) auf Blattspinat (l) dazu Rösti Schokoladenpudding mit Vanillesoße (1,l)	430 100	Rollmops Käsescheiben Geflügelwurst Bohnensalat
Dienstag 17.07.2018	Krautroulade mit Soße (S,w1,p) und Salzkartoffeln Gurkensalat	85 100	Hühnerfrikassee (G,w1,l) mit Butterreis (l) Gurkensalat	450 100	Tomatenspätzle (w1,w5,e,l) mit Rucola Gurkensalat	390 85	gekochtes Ei Römerbraten Bierschinken Paprikasalat
Mittwoch 18.07.2018	Schweineschnitzel (w1) mit Leipziger Allerlei (w1,l) und Salzkartoffeln Erdbeerkompott	505 80	Pellkartoffeln mit Brathering (F,w1,1,25,p,h) Erdbeerkompott	450 80	Milchreis (l) mit Zimt, Zucker & ausgelassener Butter (l) Erdbeerkompott	390 80	Nudelsuppe Jagdwurst Edamer Käse Gewürzgurke
Donnerstag 19.07.2018	Hausgemachtes Beefsteak (S,w1,e,p) mit Sauerkraut (S,2,3,7,25) und Kartoffeln Rhabarber mit Vanillesoße	580 80	Gräupcheneintopf mit Huhn Apfelmus (3)	450 80	Vegetarische Maultaschen (w1,e,d) in der Gemüsebrühe Apfelmus (3)	450 80	Rindfleischsalat Leberkäse Limburger Tomatenecke, Gurkenscheibe
Freitag 20.07.2018	Fischstäbchen (w1) mit Möhrengemüse (w1,l) und Mauke (l) Frisches Obst	450 80	Jägerschnitzel (pan. Jagdwurst) (S,2,3,p,e,w1) mit Nudeln und Tomatensoße Frisches Obst	450 80	Tomaten-Feta-Auflauf (l) kleiner Salat		Hähnchennuggets Champignonpastete Camembertecken Möhrensalat
Samstag 21.07.2018	Leberwurstfülle mit Sauerkraut und Kartoffeln Kirschkompott	380 80	Möhreneintopf (w1,d) mit Rindfleisch (R) Kirschkompott	390 80			Bockwurst oder Wiener Kartoffelsalat Wurst/Käse
Sonntag 22.07.2018	Hähnchenroulade mit bunten Gemüse und Kartoffeln Fruchtcocktail (1)	560 85	Eierfrikassee (w1,l) mit Mauke (l) Fruchtcocktail (1)				Putenschinken Salami Emmentaler frisches Obst

Zusatzstoffe: 1=mit Farbstoffe, 2= mit Konservierungsstoffe, 3= mit Antioxidationsmittel, 4= mit Geschmacksverstärker, 5= mit Süßungsmittel, 6= enthält eine Phenylalaninquelle, 7 = mit Phosphat, 8= gewachst, 9= geschwärzt, 10 = geschwefelt, 25= mit ein Zuckerart/Süßungsmittel(n), 26= kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken, 27= unter Schutzatmosphäre verpackt, 36= gentechnisch verändert, 42= kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen

Allergene: b= enth. Lupinen, c= enth. Sesam, d= enth. Sellerie, e= enth. Ei, f= enth. Fisch, h= enth. Soja, k= enth. Krebstiere, l= enth. Milch einschl. Laktose, m= enth. Weichtiere, n1= enth. Mandeln, n2= ent. Haselnüsse, n3= enth. Walnüsse, n4= ent. Cashew-Kerne, n5= ent. Pecanüsse, n6= enth. Paranüsse, n7= enth. Pistazien, n8= enth. Macadamianüsse, n9= enth. Queenslandnüsse, p= enth. Senf, v= enth. Erdnüsse, x= enth. Schwefeldioxid/Sulfite, w1= enth. Weizen, w2= enth. Roggen, w3= enth. Gerste, w4= enth. Hafer, w5= enth. Dinkel, w6= enth. Kamut, w7= ent. Hybridstämme

S= Schweinefleisch, R= Rindfleisch, G= Geflügel