

Speisekarte



Tag	Mittagessen 1	kcal	Mittagessen 2	kcal	Vegetarisch	kcal	Abendessen
Montag 12.02.2018	Gebratene Blutwurst (s,2) mit Sauerkraut (w1,s,2,3) und Mauke (l) Kirschkompott	530 94	Kräftiges Senffleisch (p) vom Schwein dazu Bauernspätzle (w1,e) Kirschkompott	560 94	Milchreis mit Sauerkirschen und Zimt und Zucker Kirschkompott	94	Schweineknacker (2,3,S) oder Wiener Würstchen Wurst / Käse Chicoréesalat mit Früchten
Dienstag 13.02.2018	Zwiebelhähnchen mit Rotkohl und Salzkartoffeln Apfelmus mit Sahnehaube (3,l)	480 118	Möhreneintopf (d) mit Rindfleisch Apfelmus mit Sahnehaube (3,l)	375 118	Weißer Spargelcremesuppe (l,w1) Buttermilchplinsen (l,w1,e) mit Zucker Apfelmus mit Sahnehaube (3,l)	430 118	Jagdwurst Gouda Griebenfett Orangenecken
Mittwoch 14.02.2018	Schnitzel mit Letscho und Butterkartoffeln Mandarinenkompott	515 79	Deftiger Hackbraten (s,w1,e) mit Gartengemüse dazu Kartoffelbrei (l) Mandarinenkompott	430 79	Schmorkraut mit Zwiebelmauke (l) Mandarinenkompott	360 79	Hochzeitsuppe Zwiebelmettwurst Frischkäse Mixed Pickles
Donnerstag 15.02.2018	Bandnudeln mit Spinat-Lachs-Soße Beerenquark (l)	85	Pellkartoffeln mit Quark, Leberwurst und Butter Beerenquark (l)	520 85	Dampfnudeln (Buchteln) (w1) mit Vanillesoße (l) Beerenquark (l)	430 85	Dillhappen Kalbslyoner Butterkäse Tomate/Gurke
Freitag 16.02.2018	Buntbarsch (F) gebraten mit Zitronensoße (w1,l) , Leipziger Allerlei und Butterkartoffeln Gurkensalat	480 95	Herzragout mit Rosenkohl und Kartoffeln Gurkensalat	490 95	Semmelklöße mit Waldpilzsoße Gurkensalat	500 95	Räucherfisch Eiersalat Bierschinken Dillgurke
Samstag 17.02.2018	Saure Eier (e) mit Salzkartoffeln Orangenquarkspeise	425 85	Maccaroni (w1) mit Bolognese (d) dazu Reibekäse (l) Orangenquarkspeise	450 85			Fleischsalat Putenschinken Camembert Banane
Sonntag 18.02.2018	Wildschweinbraten mit Rotkraut und Böhmisches Knödel Obstsalat	550 98	Blumenkohl mit Soße Hollandaise und Kartoffeln Obstsalat	490 98			Wiener mit Kartoffelsalat Wurst/Käse Gewürzgurke

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
Änderungen vorbehalten!