



Speisekarte
vom 11.09. – 15.09.2017

Montag

Gemüsebrühe (m) mit Eierstich (g,k) und Selleriestroh

Menü I

Spaghetti „Bolognese“ (m,a,g,5) mit geriebenem Hartkäse (k) und Salat

Menü II vegetarisch

Kartoffel–Broccoliauflauf (k) mit Käsekruste (k) und Grilltomate (k)

Dienstag

Champignoncremesuppe (k,m) mit frittiertes Petersilie

Menü I

Schweinebraten (m) mit Senfsauce (n), Rahmkohlrabi (k) und Bratkartoffeln (k)

Menü II vegetarisch

Bandnudeln (a,g) „Gärtnerin Art“ (k,m) mit gebratenen Tofu streifen (k,j)

Mittwoch

Zwiebelsuppe (m) mit Croutons (a,b,c,d,e)

Menü I

Rinderbraten (m) mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödeln (a)

Menü II vegetarisch

Gebackenes Sellerieschnitzel (a,g,k,m) mit Schnittlauchsauce (k), Salzkartoffeln (k) und Salat

Donnerstag

Geflügelkraftbrühe (m) mit Gemüsestreifen (m)

Menü I

Gebratenes Putensteak (k) mit Champignonsauce (k) dazu Kräuterreis (k) und Kaisergemüse (k)

Menü II vegetarisch

Kartoffel–Gemüsepudding (a,g) mit Kräuterquark (k) und Salatgarnitur

Freitag

Menü I

Weißkohl–Kartoffeleintopf (m) mit gebratenen Mettwurststreifen (1,2,5,8,9,n)

Menü II

Backfisch (a,g,k) mit Remouladensauce (1,2,8,k,h), Speckkartoffeln (k) und Salat

Hinweise und Erläuterungen:

Alle Speisen können Spuren von Allergenen enthalten.

1) mit Konservierungsstoffen 2) mit Farbstoff 3) geschwefelt 4) geschwärzt 5) mit Antioxidationsmittel
6) Süßungsmittel 7) enthält eine Phenylalaninquelle 8) mit Geschmacksverstärker 9) Phosphat

a) Weizen b) Roggen c) Gerste d) Hafer e) Dinkel f) Krebstiere g) Eier h) Fische i) Erdnüsse
j) Soja k) Milchprodukte einschließlich Laktose l) Schalenfrüchte m) Sellerie n) Senf o) Sesamsamen
p) Schwefeldioxid q) Lupinen r) Weichtiere