

**Speisekarte  
vom 16.10. – 20.10.2017**

**Montag**

Weißkohlsuppe mit Kartoffelwürfeln

Menü I

Kohlroulade (a,g) mit Specksauce und Kartoffelpüree (g)

Menü II vegetarisch

Quiche (a,c,g) mit Paprika, Zucchini, Aubergine und Zwiebeln, dazu Tomatendip und Salatgarnitur

**Dienstag**

Monschauer Senfsuppe (k,m,n)

Menü I

Schaschlik-Spieß mit Paprikasauce, Kartoffelwedges (a,m) und Salat

Menü II vegetarisch

Kartoffelauflauf mit Paprika, Mais, Zwiebeln und Aubergine dazu pikante Sauce

**Mittwoch**

Kartoffel – Bohnensuppe mit gebratenen Speckwürfeln

Menü I

Hähnchenbrustfilet „Florentiner Art“ mit Rosmarinkartoffeln (k) und geschmorten Champignons (k)

Menü II vegetarisch

Gemüsepuffer (a,c) mit Kräuterquark (g) und Salatgarnitur

**Donnerstag**

Rindfleischbrühe (m) mit Grießklößchen (a)

Menü I

Gyros vom Schwein mit Tzatziki (g), Kräuterreis (k) und Salat

Menü II vegetarisch

Sellerieschnitzel (a,g,k) mit Petersiliensauce (g), Kroketten (a,g,k) und Salat

**Freitag**

Menü I

Serbischer Bohneneintopf (m) mit Wurst (1,5,8,9,m) und Brötchen (a)

Menü II

gebackenes Fischfilet (a,c,d) mit Remouladensauce (g,k,h), Petersilienkartoffeln (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