

Speisekarte vom 23.10. – 27.10.2017

Montag

Rinderbrühe (m) mit Pfannkuchen-Streifen (a,g,k)

Menü I

Rindergeschnetzeltes mit Waldpilzen in Rahm (k), dazu Butterspätzle (a,g,k)

Menü II vegetarisch

Süßkartoffel gefüllt mit Rahmspinat (k) und Feta Käse (k) dazu eine Salatgarnitur

Dienstag

Blumenkohl-Cremesuppe (k) mit gehacktem Ei (g)

Menü I

Schweineschnitzel (a,g,k) „Zigeuner Art“ mit Pommes frites und Salat vom Buffet

Menü II vegetarisch

Kartoffel-Brokkoli-Auflauf mit Sahnesauce (k) und Mozzarella (k) überbacken

Mittwoch

Geflügel-Cremesuppe (k,m) mit Gemüsestreifen (m)

Menü I

Putenbraten (m) mit Orangensauce, dazu Brokkoli (k) und Mandelreis (k,l)

Menü II vegetarisch

Bratkartoffeln (k) mit Spinat und einem Spiegelei (g)

Donnerstag

Minestrone (m) mit Fadennudeln (a,g)

Menü I

Bratwurstschnecke (1,2,5,8,9,n) mit Senfsauce (n), Kartoffelpüree (k) und Erbsen/Möhren (k)

Menü II vegetarisch

Nudelaufauf (a,g) mit Gemüse, dazu Petersiliensauce (k)

Freitag

Menü I

Weißkohleintopf mit Hackfleischbällchen (a,g,k)

Menü II

Fischroulade (h) mit Dillrahm (k), Salzkartoffeln (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