



Speisekarte vom 27.3. – 2.4.2023

TAG	MENUE 1	MENUE 2
MONTAG <u>Menü 2</u>  Gesund essen, besser leben.	Lauchcremesuppe Szegediner Schweinegulasch mit Sauerkraut gemischt Salzkartoffeln Fruchtcocktail ²	Lauchcremesuppe Maultaschen vegetarisch gefüllt (mit Champignons und Zwiebeln) dazu Sahne-Gemüsesauce (mit Möhre, Sellerie, Zucchiniestreifen) ⁵ Frischer gemischter Salat Fruchtcocktail ²
DIENSTAG <u>Menü 2</u>  Gesund essen, besser leben.	Geröstete Grießsuppe Currywurst (Geflügelfleisch.) 6,9 Pommes frites Mandelpudding	Geröstete Grießsuppe Nudelauflauf (aus Vollkornnudeln, Suppengemüse, Champignons) mit Tomatensauce ⁵ Frischer gemischter Salat Mandelpudding
MITTWOCH <u>Menü 2</u>  Gesund essen, besser leben.	Rinderkraftbrühe mit Nudeln Paniertes Hähnchenschnitzel Ratatouillegemüse aus Paprika, Aubergine, Zucchini u. Tomate Vollkornreis Erdbeer-Rabarberjoghurt ^{6,7}	Wirsing Linseneintopf vegetarisch (mit Kartoffelwürfeln u. gelben Linsen) Erdbeer-Rabarberjoghurt ^{6,7}
DONNERSTAG <u>Menü 2</u>  Gesund essen, besser leben.	Brokkolicremesuppe Rindergulasch mit Zwiebeln u. Paprika Blumenkohl, Salzkartoffeln Mokka creme ²	Brokkolicremesuppe Brathering mit Bratkartoffeln aus d. Backofen Frischer gemischter Salat Mokka creme ²
FREITAG <u>Menü 1</u>  Gesund essen, besser leben.	Bunte Gemüsebrühe Gebratenes Hechtfilet in Eihülle mit Zitronenbuttersauce ⁵ Erbsen/Möhren, Salzkartoffeln Himbeergötterspeise mit Vanillesauce	Bunte Gemüsebrühe Sächsische Quarkkeulchen ⁵ (Kartoffel Quark Plätzchen mit Rosinen) dazu Apfelmus Himbeergötterspeise mit Vanillesauce
SAMSTAG <u>Menü 1</u>  Gesund essen, besser leben.	Weiße Bohnen Eintopf (mit Suppengemüse und Kartoffelwürfeln) und Bockwurst (Schweinf.) 1,5,9 Vanillepudding, Pfirsichpüree	Gemüseintopf vegetarisch (mit Suppengemüse und Kartoffelwürfeln) Vanillepudding, Pfirsichpüree
SONNTAG  Gesund essen, besser leben.	Steinpilzcremesuppe Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ Gemüsemix Excellence (Brokkoli, Karotten, Rosenkohl, Blumenkohl) und Gabelspagetti Rotweincrème ¹³	

Änderungen vorbehalten

Bitte bedienen Sie sich an unserem Salatbuffett - Wir wünschen guten Appetit!

Hinweise zu Kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen und Allergenen finden Sie auf der Rückseite

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

1. Konservierungsstoffe, 2. Farbstoff, 3. geschwefelt, 4. geschwärzt, 5. Antioxidationsmittel, 6. Süßungsmittel, 7. Phenylalaninquelle, 8. Geschmacksverst., 9. Phosphat, 10. Milcheiweiß, 11. Pflanzeneiweiß, 12. gewachst, 13. Alkohol

Kennzeichnungspflichtige Allergene:

In all unseren Speisen können Allergene und Spuren von Allergenen enthalten sein.

Sollten Sie Allergiker sein, sprechen Sie uns an.

Wir nennen Ihnen dann alle Allergene in unseren Speisen.