

Speisenkarte



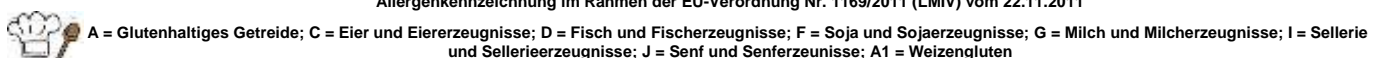
	Menü 1	Menü 2	Pürierte Kost	Dessert
Montag 19.07.2021	Currywurst mit Pommes Frites und gemischten Salat <small>2,8,9b,F,G,J</small>	Nudeln Carbonara <small>A,C,G,A1</small>		Erdbeerpudding <small>1,G</small>
Dienstag 20.07.2021	Abendbeilage: Bratherings- röllchen <small>D</small>	Leberkäse mit Zwiebelsoße, Kartoffelpüree, Bayrisch Kraut <small>G</small>	Karottencremesuppe <small>A,C,G,A1</small>	Milchreis mit Zucker und Zimt
Mittwoch 21.07.2021	Königsberger Klopse mit Rote Beete Salat und Salzkartoffeln <small>1,3,4,C,G</small>	Hühnersuppe		Mandarinen Quarkspeise <small>G</small>
Donnerstag 22.07.2021	Champignoncremesuppe <small>A,C,A1</small>	Champignoncremesuppe <small>A,C,I,A1</small>		Kartoffelsalat mit Frikadelle <small>G</small>
Freitag 23.07.2021	Pan. Schollenfilet mit Remoulade, Salzkartoffeln und Eisbergsalat <small>2,9b,C,F,G,J</small>	Frühlingsrolle mit Süß- Saurer-Soße und Reis <small>A,C,F,A1</small>		Vanillepudding mit Rhabarber <small>G</small>
Samstag 24.07.2021	Abendbeilage: Partyfrikadellen mit Senf <small>A,C,A1</small>	Bayrische Kartoffelsuppe mit Bockwurst <small>2,3,I</small>	Apfelstrudel mit Vanillesoße <small>A,G,A1</small>	Birnenwürfel
Sonntag 25.07.2021	Gemüsebrühe <small>A,C,A1</small>	Rindergulasch mit Rotkohl und Klöße		frisches Obst
				Creme Mokka Joghurt

Guten Appetit wünscht Ihnen das Küchenteam!

Kennziffer der Zusatzstoffzulassungsverordnung (ZZVO)

1 = mit Farbstoff; 2 = mit Konservierungsstoff; 3 = mit Antioxidationsmittel; 4 = mit Geschmacksverstärker; 8 = mit Phosphat; 9b = mit einer Zuckerart

Allergenkennzeichnung im Rahmen der EU-Verordnung Nr. 1169/2011 (LMIV) vom 22.11.2011

 A = Glutenhaltiges Getreide; C = Eier und Eiererzeugnisse; D = Fisch und Fischerzeugnisse; F = Soja und Sojaerzeugnisse; G = Milch und Milcherzeugnisse; I = Sellerie und Sellerieerzeugnisse; J = Senf und Senferzeugnisse; A1 = Weizengluten

Kurzfristige Änderungen des Angebotes behalten wir uns vor!