Speisekarte

Frühstück							
Auswahl-möglichkeiten	**Getränke:**	**Getränkebeilagen:**	**Brötchen:**	**Brot**	**Belag süß:**	**Belag pikant:**	**Streichfett:**
Speise / Tag	**Montag 10.08.2026**	**Dienstag 11.08.2026**	**Mittwoch 12.08.2026**	**Donnerstag 13.08.2026**	**Freitag 14.08.2026**		
Mittagessen							
Menü 1	Seelachsfrikadelle A1,C,D,G,J,K KartoffelSalat 9,G mit Gurke und Ei 2,C,G,J Salat 9,G Remoulade 3,C,G,J	Lasagne Bolognese (rein Rind) A1,G,I Salat 9,G	Ungarisches Gulasch vom Schwein 9,A1 Vollkornnudeln A1 Salat 9,G	Hackfleischküchla A1,C Bratensoße A1,I Kartoffelpüree 3,G,L Leipziger Allerlei G	Fischfilet geb. A1,C,D KartoffelSalat 9,G 2,C,G,J Salat 9,G		
Menü 2	Geschnetzeltes vom Schwein 9,A1,G Dinkelnudeln A5 Salat 9,G	Geflügelspieß Kurkumasoße 9,A1,G Reis Zucchinigemüse	Schinkennudeln 2,3,4,8,A1 Käsesoße leicht 8,A1,G Salat 9,G	Schnitzel natur Rahmsoße leicht A1,G,I Spätzle A1,C Salat 9,G	Fischfilet natur D Kräutersoße 4,A1,D,G Kartoffeln Blattspinat G		
Menü 3	Gefüllte veg.Paprika 2,A5,G Tomatensoße 9,A1,G,I Reis	Kartoffeltaschen/ Frischkäse G Salat 9,G	Buntes Gemüse Curryrahmsoße 9,A1,G Reis	Käsespätzle A1,C,G Salat 9,G	Reisauflauf C,G Fruchtkompott		
	NUR am Samstag und Sonntag:						
Abendessen							

Allergene: **A=Gluten: A1=Weizen, A2=Roggen, A3=Gerste, A4=Hafer, A5=Dinkel, A6=Kamut, A7=Grünkern, B=Krebstiere, C=Eier,D=Fisch, E=Erdnüsse, F=Soja,G=Milch, Schalenfrüchte: H1=Mandeln, H2=Haselnüsse, H3=Walnüsse, H4=Cashewnüsse, H5=Pecannüsse, H6=Paranüsse, H7=Pistazien, H8=Macadamia, I=Sellerie, J=Senf, K=Sesam, L=Schwefeloxid u.Sulphite, M=Lupine, N=Weichtiere**

***Zusatzstoffe:** **1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 8 = mit Phosphat, 9 = Süßstoff**

Änderungen vorbehalten