

SPEISENKARTE

06	Montag 06.02.2023	Dienstag 07.02.2023	Mittwoch 08.02.2023	Donnerstag 09.02.2023	Freitag 10.02.2023	Samstag 11.02.2023
Menü I	Rindfleischröllchen X Zaziki, Rahmsauce Butternudeln Krautsalat Quark1 A,F,J,O,P,T	Paprikaschote gefüllt XX Tomatensauce Butterreis Obst A,F,J,O,P,T	Fischschnitte Kräuterquark Salzkartoffeln1 Gurkensalat Süß A,F,G,J,O,P,T	Möhrensuppe Geflügelwurst XX2 Brötchen Wackelpudding1 A,F,J,O,P,T	Hoki- Filet Müllerin Tomatensauce Bandnudeln Blattsalat Dessert1 A,F,G,J,O,P,T	Grüne Bohneneintopf Bockwurst2 Brötchen Dessert1 A,F,J,O,P,T
Menü II						
Menü III Für Diabetiker Geignet	Rindergulasch X Bürgerliche Art Salzkartoffeln1 Wirsinggemüse 4,0BE Quark1 A,F,J,O,P,T	Schweineschnitzel Zwiebelrahmsauce Kartoffelpüree1 Kaisergemüse 4,5BE Obst A,F,J,O,P,T	Frikadelle Bratensauce Salzkartoffeln1 Kohlrabigemüse 4,0BE Süß A,F,J,O,P,T	Kasselerbraten2 Bratensauce Kartoffelpüree1 Sauerkraut 4,5BE Wackelpudding1A,F,J,O,P,T	Maultaschen Rindfleisch X Zwiebelsoße Salzkartoffeln1 Wirsinggemüse 4,0BEDessert1 A,F,J,O,P,T	Kohlroulade Specksause Salzkartoffeln1 Kompott 4,0BEDessert1 A,F,J,O,P,T
Menü IV Fleischlos	Vege. Gulasch Bürgerliche Art Salzkartoffeln1 Wirsinggemüse Quark1 A,F,J,O,P,T	Möhrenschnitzel Zwiebelrahmsauce Kartoffelpüree1 Kaisergemüse Obst A,F,J,O,P,T	Blumenkohl paniert Kräutermayonnaise Salzkartoffeln1 Gurkensalat Süß A,F,J,O,P,T	Kartoffelgratin Sahnesauce Bohnsalat Wackelpudding1A,F,J,O,P,T	Käsespätzle Tomatensauce Blattsalat Dessert1 A,F,J,O,P,T	Vege. Kohlroulade Rahmsause Salzkartoffeln1 Kompott Dessert1 A,F,J,O,P,T
Menü V	Hackbraten kalt Kartoffelsalat Brötchen Quark1 A,F,J,O,P,T	1 Paar Landjäger1,2 Kartoffelsalat Brötchen Obst A,F,J,O,P,T	Schweineschnitzel Nudelsalat Brötchen Süß A,F,J,O,P,T	Salatplatte gemischt Käsestreifen, Gek. Ei Schinkenstreifen2 Brötchen Wackelpudding1A,F,J,O,P,T	Bunter Thunfischsalat Brötchen Dessert1 A,F,J,O,P,T	Frikadelle Kartoffelsalat Brötchen Dessert1 A,F,J,O,P,T

Zusatzstoffe:

1. Konservierungsstoffe
2. Phosphate
3. Milcheiweiß
4. Farbstoffe

5. Antioxidationsmittel

6. Geschmacksverstärker
7. mit Süßstoff
8. Lachsersatz

X Rein Rind
XX Rein Geflügel
Kunden

Allergene

- A. Weizen
- B. Roggen
- C. Gerste
- D. Hafer
- E. Krebstiere
- F. Eier
- G. Fisch
- H. Erdnüsse

- | | |
|----------------------|--------------------------|
| I. <u>Sojabohnen</u> | S. <u>Lupine</u> |
| J. <u>Milch</u> | T. <u>Schwefeldioxid</u> |
| K. <u>Mandel</u> | |
| L. <u>Haselnuss</u> | |
| M. <u>Walnuss</u> | |
| N. <u>Pistazie</u> | |
| O. <u>Sellerie</u> | |
| P. <u>Senf</u> | |
| Q. <u>Sesam</u> | |
| R. <u>Weichtiere</u> | |

Geprüft
D.Schaal
Betriebsleiter