



## Speisekarte

Gerichte	Montag 29.07.2024	Dienstag 30.07.2024	Mittwoch 31.07.2024	Donnerstag 01.08.2024	Freitag 02.08.2024
<b>Suppe</b>	Hühnerkraftbrühe (kcal 19) <b>4,a,a1,i</b>	Maiscremesuppe (kcal 77) <b>a,a1,a3,g</b>	Sellerie (kcal 48) <b>a,a1,a3,g,i</b>	Gemüsekraft (kcal 15) <b>i</b>	Lauchzwiebel (kcal 40) <b>a,a1,a3,g</b>
<b>Menü 1</b>	Hausgemachte Nudel- pfanne mit Paprika, Hühnerbrust in Toma- tensauce (kcal 554) <b>a,a1,g</b>	Schweinekrustenbraten (kcal 226) <b>2,3,8,j</b> Bratensauce (kcal 4) <b>a,a1,a3,f,i</b> Ananas - Sauerkraut (kcal 89) <b>2,3,l</b> Kartoffelpüree mit Röst- zwiebeln (kcal 209) <b>a,a1,g</b>	Rinderroulade mit Schweinespeck gefüllt (kcal 251) <b>2,3,a,a1,j</b> Bratensauce (kcal 4) <b>a,a1,a3,f,i</b> Rotkohl (kcal 162) <b>11,3</b> frische Salzkartoffeln (kcal 142) <b>5,g</b>	Kalbsbratwurst (kcal 321) Fingermöhrrchen und Erb- sen (kcal 146) <b>g</b> Kartoffelpüree mit Röst- zwiebeln (kcal 209) <b>a,a1,g</b> Schmorzwiebel (kcal 76) <b>g</b>	Seelachsfilet mit Brocco- likruste (kcal 240) <b>g</b> Kräutersauce (kcal 40) <b>a,a1,a3,g,i</b> Romanesco (kcal 130) <b>g</b> frische Salzkartoffeln (kcal 142) <b>5,g</b>
<b>Menü 2</b>	Beefsteak (kcal 0) <b>a,a1,c</b> BBQ Sauce warm (kcal 29) <b>a,a1,a3,f,i</b> Prinzessbohnen (kcal 134) <b>g</b> Provenzalische Kartoffeln mit Schale (kcal 203)	Hähnchenbrustfilet Tos- kana (kcal 188) <b>g</b> Hausgemachte vegane Tomatensauce (kcal 42) Holzfällergemüse (kcal 134) <b>g</b> frische Salzkartoffeln (kcal 142) <b>5,g</b>	Rindergeschnetzeltes Brasilianische Art mit Äp- feln, Zwiebeln, Schwarze Bohnen und Grünem Pfef- fer (kcal 254) <b>1,3,a,a1,a3,f,i</b> Basmatireis (kcal 177)	Paniertes Putenschnitzel (kcal 363) <b>a,a1</b> Frühlingsgemüse (kcal 137) <b>g</b> Zitronenecke (kcal 18) Kartoffel Wedges (kcal 306)	4 Stück Geflügelbällchen (kcal 203) Chili Tomatensauce (kcal 131) <b>a,a1</b> Risi Bisi (kcal 308) <b>g</b>
<b>Menü 3</b>	Mexico Wrap Vegan (kcal 688) <b>2,a,a1</b>	Vegetarische Frühlings- rolle (kcal 252) <b>a,a1,g,i</b> Sojasauce (kcal 18) <b>a,a1,a3,f,i,k</b> Hausgemachter Glasnu- delsalat (kcal 774) <b>a,a1,f,i,k</b>	Gratinierte Spätzle (kcal 594) <b>a,a1,a3,c,g</b> Rahmsauce (kcal 47) <b>a,a1,a3,f,g,i</b>	Käseravioli (kcal 831) <b>a,a1,c,g</b> Hausgemachte vegane Tomatensauce (kcal 42) Rucola (kcal 6) Parmesan (kcal 46) <b>1,2,g</b>	gekochte Eier (kcal 246) <b>c</b> Dijonsensauce (kcal 50) <b>3,5,a,a1,a3,g,j,l</b> Soja-Rahmspinat (kcal 75) <b>f</b> Kartoffelpüree (kcal 134) <b>g</b>
<b>Aktion</b>			Pulled Pork im Brötchen mit Coleslaw, Barbe- quesauce und Wedges (kcal 909) <b>11,2,a,a1,c,i,j</b>		
<b>Dessert</b>	Frisches Obst	Aprikosenquark (kcal 104) <b>g</b>	Buttermilchdessert Va- nille Birne (kcal 103) <b>1,g</b>	Nusscreme (kcal 118) <b>g</b>	Mango Grütze (kcal 82)

**Legende:** 1 = mit Farbstoff, 11 = mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 8 = mit Phosphat, a = enthält Gluten, a1 = enthält Weizen, a3 = enthält Gerste, c = enthält Ei, f = enthält Soja(gen-tech.frei), g = enthält Milch einschließlich Laktose, i = enthält Sellerie, j = enthält Senf, k = enthält Sesam, l = enthält Schwefeldioxid/Sulfite