

Woche 13	Menü A	Menü B	Menü C	Menü D	Menü E
	Aus Tiegel und Pfanne (auch als Seniorenportion 3,15€) 3,95 €	Köstlichkeiten aus der Region (auch als Seniorenportion 3,60€) 4,40 €	Gaumenschmauss 6,20 €	Kaltmenü 4,00 €	Salat 4,00 €
Montag 04.07.2022	Mildes Chili sin Carne, mit Soja, Kidneybohnen und Mais, dazu Naturreis <K, Ia, VI, IX>	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Pilzen, dazu Kartoffeln Obst <S, Ia, VII>	Broilerkeulchen mit Mischgemüse und Salzkartoffeln <G, VII>	Nudel Salat mit Mais, Paprika, Ananas, Joghurtdressing und mini Schnitzel vom Schwein <K, Ia, VII, IX>	Salatplatte Gartenmix: Blattsalat, Gurke, Tomate und Mais, Putenbruststreifen, Joghurt-Dill-Dressing <G, Ia, III, VII, IX, X>
Dienstag 05.07.2022	Makkaroni mit Hähnchenfleisch und Champignons in einer cremigen Soße <G, Ia, VII>	Hacksteak mit Tomatensoße, dazu Kartoffelpüree <S, Ia, III, VII>	Gemüsemedaillons mit Pilzrisotto und Bärlauchcreme <K, Ia, III, VII, IX>		
Mittwoch 06.07.2022	Sommerliche Fruchtkaltschale mit Milchbrötchen <K, Ia, III, VII>	Hänchengeschnetzeltes in Frischkäsesoße, mit Möhren, Bohnen, Erbsen und Blumenkohl, dazu Kartoffeln <G, Ia, VII>	Sächsischer Sauerbraten mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen <R, 3, Ia, IX>		
Donnerstag 07.07.2022	Graupeneintopf mit Kartoffelwürfeln, Möhren, Sellerie, Lauch und Rauchfleisch Roggenvollkornbrot <K, Ia, Ib, Ic>	Hörnchen Nudeln mit Schweinegulasch <S, Ia>	gebackene Geflügelbällchen in Kräuterrahmsoße, dazu Brokkoli und Kartoffeln <G, Ia, III, VII>		
Freitag 08.07.2022	Buntes Eierragout in Senfsoße mit Kartoffeln <K, Ia, VII>	Gabelspaghetti mit Wurstgulasch <S, Ia, IX, X>	Ged. Kabeljaufilet in Senfsoße mit Rotkohl und Kartoffeln <F, 3, Ia, IV>		

Zu jedem Menü erhalten sie ein täglich wechselndes Dessert / Salat / Obst

Änderungen vorbehalten! Guten Appetit wünscht Ihnen Ihr Kochlöffelteam

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff (2) mit Farbstoffe (3) mit Antioxidationsmittel (4) mit Nitritpökelsalz (5) mit Phosphat (6) mit Geschmacksverstärkern (7) geschwefelt (8) mit Nitrat (9) mit Süßungsmittel(n)

Allergene: (I) Glutenhaltiges Getreide [a-Weizen; b-Roggen; c-Gerste; d-Hafer; e-Dinkel; f-Kanut] (II) Krebstiere (III) Eier (IV) Fisch (V) Erdnüsse (VI) Soja (VII) Milch/Laktose (VIII) Schalenfrüchte/Nüsse [a-Mandeln; b-Haselnüsse; c-Walnüsse; d-Kaschunüsse; e-Pekannüsse; f-Paranüsse; g-Pistazien; h-Macadamia- und Queenslandnüsse; j-Pinienkerne] (IX) Sellerie (X) Senf (XI) Sesam (XII) Schwefeldioxid/Sulfite (XIII) Lupinen (V) Weichtiere

Tierkennzeichnung: (K) Vegetarisch (S) Schwein (R) Rind (G) Geflügel (L) Lamm (F) Fisch (W) Wild