

	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 25.07.2022	Bunte Gemüsepfanne mit Möhren, Brokkoli und Blumenkohl, Sojastreifen und Schnittlauch, mit Käsesoße, dazu Kartoffeln <K, Ia, VII, IX>	Hühnerfrikassee mit Möhren, Erbsen und Reis <G, Ia, VII>	Rinderhacksteak mit Bratensoße dazu buntes Gemüse und Kartoffeln <R, Ia,>	Kartoffelsalat mit Gurken, Paprika und Joghurdressing, dazu eine Geflügelwiener <G, 1, 3, 5, VII>	Bunter Salatteller mit Gurke, Tomate, Paprika, Mais und Feta, Joghurt-Knoblauch dressing <K, Ia, III, VII, IX, X>
Dienstag 26.07.2022	Kartoffeln mit Kräuterquark, Butter und Leberwurst <S, R, 1, 3, VII>	Königsberger Klopse in Kapernsoße mit Kartoffeln <R, S, Ia, III, VII>	Hähnchenbrust mit Parmesankruste auf italienischem Pfannengemüse mit Pasta <G, Ia, III, VII>		
Mittwoch 27.07.2022	Buntes Gemüsepfanne mit Soja in Käsesoße, dazu Kartoffeln <K, Ia, VII>	Spirelli mit Jägerschnitzel und Tomatensoße <S, 1, 3, 5, Ia, III, VII, IX>	Hackfleischpfanne mit Schmorkraut Karotte und Kartoffelpüree dazu Tomatensalat <S, Ia, VII>		
Donnerstag 28.07.2022	Gabelspaghetti mit Wurstgulasch <S, 1, 3, 5, Ia, IX, X>	Schweinegulasch mit Schwarzwurzeln, dazu Kartoffelpüree <S, Ia, VII>	Gebackene Frühlingsrolle an Gemüsebratnudeln dazu Süß-Sauer -Sauce <K, Ia, VI>		
Freitag 29.07.2022	Sächsische Quarkkeulchen mit Apfelmus <K, 3, Ia, III, VII>	Gabelspaghetti mit Geschnetzeltem vom Rind in Rahmsoße <R, Ia, VII>	Gebackener Rotbarsch an Bratkartoffeln mit Remoladensauce und Blattsalat <F, III, IV, VII>		

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