

	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 13.03.2023	Kartoffelsuppe mit Möhren, Lauch, Sellerie und Jagdwurstwürfeln <S, 1, 3, 5, VII, IX, X>	Mildes Chili sin Carne, mit roten Linsen, Mais und Kidneybohnen dazu Naturreis <K, Ia, IX>	Schweinegulasch mit Rotkohl, dazu Kartoffeln, Fruchtjoghurt <S, 3, Ia, VII, IX>	Hausgemachter Kartoffelsalat mit Gewürz Gurken, Mais, Paprika, Blatt Petersilie in einem Essig Öl Dressing <K, 9, Ia>	Salatplatte Gartenmix: Blattsalat, Gurke, Tomate und Mais, Putenbruststreifen, Joghurt-Dill-Dressing <G, Ia, III, VII, IX, X>
Dienstag 14.03.2023	Bunter Gemüseeintopf Sellerie, Bohnen, Möhren, Blumenkohl, Erbsen mit Kartoffelwürfeln dazu Roggenvollkornbrot <K, Ia, Ib, VII>	Gabelspaghetti mit Käsesoße <K, Ia, VII, IX>	Frikadelle vom Schwein mit Möhren-Kohlrabi-Rahm, Bratensoße, Kartoffeln <S, Ia, III, VII>		
Mittwoch 15.03.2023	Tavuk Kavurma Hähnchengeschnetzeltes mit Tomaten, Paprika, und Champignons, dazu Reis <G, Ia>	Lachsragout in Honig-Dillsoße mit bunten Möhren und Kartoffeln <F, Ia, IV, VII>	Cordon bleu vom Hähnchen mit Bratensoße, Rahmblumenkohl und Kartoffelpüree <G, 1, 3, 5, Ia, III, VII, IX>		
Donnerstag 16.03.2023	Schmetterlingsnudeln mit Spinatsoße <K, Ia, VII>	Gemüsefrikadelle mit Kräutersoße und Kartoffeln <K, Ia, III, VII, IX>	Szegediner Gulasch (Schweinegulasch mit Sauerkraut), dazu Kartoffeln <S, Ia>		
Freitag 17.03.2023	Bunte Reispfanne mit Möhren, Brokkoli und Blumenkohl, Kräutern dazu Tomatensoße <K, Ia, VII, IX>	Streifen von Hähnchenbrustfilet in Geflügelrahmsoße, Möhren und Erbsen dazu Reis <G, Ia, VII, IX, X>	Hähnchenkeule mit Geflügelsoße, Möhren, Erbsen und Kartoffeln <G, Ia, 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-Pinienerkerne] (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