

Menüplan vom 19. August 2019 bis zum 25. August 2019

Montag

Tomatensuppe
 Putenrollbraten an Rahmsoße mit
 Röstinchen & Brokkoli
 oder
 Sahneheringsfilet mit Bratkartoffeln
 & einem Beilagensalat
 Haselnusspudding mit Karamellsoße

Je 5,50 €

Dienstag

klare Suppe mit Porree & Tomaten
 Hähnchenbrust Milanese an Spaghetti
 & Pariser Karotten
 oder
 Spinatbratling mit Sauerrahm Dipp
 & Drillinge, dazu Eisbergsalat
 Joghurtspeise

Je 5,50 €

Mittwoch

Selleriecremesuppe (b,i)
 Schnitzel (a¹,m) mit Budapester Soße,
 Pommes Frites & Gemüse
 oder
 Toast Hawaii (a¹,i) mit einem
 Beilagensalat
 Eis (i)

Je 5,50 €

Donnerstag

Nudelsuppe (b,m,a¹)
 Nürnberger Rostbratwürstchen an
 Bratensoße, Kartoffelpüree (i) & Spitzkohlgemüse
 oder
 Nudelpfanne (a¹,m,i) mit Gemüse
 Schokoladenpudding

Je 5,50

Freitag

Gemüsesuppe (b,i)
 gebr. Fischfilet (a¹,f) an Weißweinsauce (i)
 mit Petersilienkartoffeln & Rote Beete Salat
 oder
 Rührei (m) mit Kartoffeln & Rahmspinat (m)
 eingemachtes Obst

Je 5,50

Samstag

Nudelaufguss (a¹,m,i) mit Jagdwurst
 oder
 Bohneneintopf (b) mit Mettwurst
 Grießspeise (a¹,i)

Je 3,90 €

Sonntag

Minestrone (a¹,m)
 Kalbsbraten, Estragon Soße (i), Salzkartoffeln & Bohnengemüse
 oder
 Schweinebraten, pikante Soße, Kroketten (a¹,m) & Bohnengemüse
 Bayrisch Creme (i)

7,50 €

6,50 €

Auflistung der Zusatzstoffe: 1 Süßungsmittel, 2 Farbstoff, 3 Konservierungsstoffe, 4 mit Phosphat, 5 mit Geschmacksverstärker, 6 mit Alkohol

Auflistung der 14 Hauptallergengruppen: a=Gluten haltig (d.h. a¹Weizen, a² Roggen, a³Gerste, a⁴Hafer, a⁵Dinkel, a⁶Kamut) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, b=Sellerie, c=Krebstiere, d=Lupine, e=Sesam, f=Fisch, g=Senf, h=Erdnüsse, i=Milcherzeugnisse, j=Schwefeldioxid, k=Soja, l=Schalenfrüchte, m=Eier, n=Weichtiere