

06.05. - 10.05.2024	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
MENU 1	Linsengemüse mit hausgemachten Butterspätzle und leckerem Putenwienelerle (3, 8, a, c)	Hähnchenschnitzel paniert, an Geflügelrahmsauce, dazu Schwenkkartoffelchen und Karottensalat (9, a, g)	Orientalisches Bifteki mit buntem Tomatenreis, dazu würziger Dip (2, 9, a)	Feiertag	
MENU 2	Linseneintopf mit Kartoffel- und Gemüseeinlage, dazu hausgemachte Butterspätzle (a, c) 	Ofenschlupfer mit feinen Apfelstückchen, dazu feine Vanillesauce (9, a, e, g) 	Vegetarische Fallafelbällchen mit buntem Tomatenreis, dazu würziger Dip (2, 9, a) 		
13.05. - 17.05.2024					
MENU 1	Geröstete Maultaschen mit feinem Kräuterröhrei, dazu Endiviensalat mit Frenchdressing (2, 9, a, c, g)	Rinderhacksteak an Ketchup-Dip, dazu Kartoffelröstinchen und Leipziger-Allerlei-Gemüse (2, 9)	Pfannengyros von der Pute mit Tzatziki, dazu Langkornreis und Gurken-Dillrahmsalat (2, 9, g)	Gebräunter Putenleberkäse an Bratensauce, dazu Bratkartoffelchen und kleine Salatgarnitur (3, 8)	
MENU 2	Geröstete Spinatmaultaschen mit buntem Kräuterröhrei, dazu Endiviensalat mit Frenchdressing (2, 9, a, c, g) 	Dampfnudel mit feiner Kirschfüllung, dazu lauwarmer Vanillesauce und Kompott (2, 9, a, g) 	Letschogemüse mit geschmorter Paprika und Tomaten, dazu Tzatziki, Langkornreis und Gurken-Dillrahm-Salat (9, g) 	Eier-Omelett mit Spinat-Rahm-Kartoffeln und feinem Kräuterdip (2, 9, a, c) 	

Zusatzstoffe: 1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Nitritpökelsalz 4) mit Antioxidationsmittel 5) mit Geschmacksverstärker 6) geschwefelt 7) geschwärzt 8) mit Phosphat 9) mit Milchweiß 10) koffeinhaltig 11) chininhaltig 12) mit Süßungsmittel 13) enthält Phenylalaninquelle 14) gewachst 15) mit Taurin 16) enthält Sojaöl

Allergene: a) Glutenhaltiges Getreide b) Krebstiere c) Eier d) Fische e) Erdnüsse f) Soja g) Milch h) Schalenfrüchte i) Sellerie j) Senf k) Sesam l) Sulfid m) Lupine n) Weichtiere