

	Menü A	Menü B	Menü C	Menü D	Menü E
	<b>Aus Tiegel und Pfanne</b> (auch als Seniorenportion 3,15€) <b>3,95 €</b>	<b>Köstlichkeiten aus der Region</b> (auch als Seniorenportion 3,60€) <b>4,40 €</b>	<b>Gaumenschmauss</b> <b>6,20 €</b>	<b>Kaltmenü</b> <b>4,00 €</b>	<b>Salat</b> <b>4,00 €</b>
<b>Montag</b> 01.08.2022	<b>Linseneintopf mit Kartoffeln, Sellerie und Karotten und Brot</b> <K, Ia, Ib, Ic, Id, VII, IX>	<b>Gabelspaghetti mit Bauerngulasch</b> <S, Ia, VII, IX>	<b>Schweinerückensteak mit Kräuterbutter an Schwenkkartoffeln dazu Blattsalatmix</b> <S, VII>	<b>Nudel Salat mit Mais, Gurke, Paprika und Joghurtdressing dazu Chicken Nuggets</b> <G, Ia, III, VII>	<b>Ital. Salatteller Salatmix mit Rucola, Cocktailtomaten und Mozzarella, Balsamico - Dressing</b> <K, VII>
<b>Dienstag</b> 02.08.2022	<b>Kartoffeln mit Rührei und Gurkensalat</b> (K, Ia, III, VII)	<b>Hähnchengeschnetzeltes mit Risi Bisi (Reis mit Erbsen)</b> <G, Ia, VII>	<b>Grillhaxenfleisch in Starkbiersoße mit Semmelknödel und Bayrischkraut</b> <S, Ia, Ic, III, VII>		
<b>Mittwoch</b> 03.08.2022	<b>Tortellini Carne (mit Fleisch) mit Tomatensoße</b> <R, Ia, VII>	<b>Geflügelgulasch mit Erbsen-Möhrengemüse und Salzkartoffeln</b> <G, Ia, III, VII>	<b>Jägerbraten mit Waldpilzsauce, dazu Pariser Karotten und Kartoffelklößen</b> <S, Ia, VII>		
<b>Donnerstag</b> 04.08.2022	<b>Kartoffeleintopf mit Hackfleischbällchen, Karotten und Tomatensauce</b> <S, Ia, III, VII, IX>	<b>Eier in Senfsoße mit Petersilienkartoffeln</b> <K, Ia, VII>	<b>Rindergeschnetzeltes mit Champignons in Rahmsauce dazu Kartoffelröstinchen</b> <R, Ia, III, VII>		
<b>Freitag</b> 05.08.2022	<b>Nudeln mit Tomatensoße und gebratener Jagdwurst</b> <S, 1, 3, 5, Ia, VII, IX, X>	<b>Gebratener Lachs in Kräutersoße mit Kartoffelpüree</b> <F, Ia, IV, VII>	<b>Blumenkohl mit Schinken und Käse überbacken Sauce Hollandaise Petersilienkartoffeln</b> <S, 1, 3, 5, Ia, III, 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