

	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>
Montag 22.08.2022	<b>Bolognese vom Geflügel mit Gabelspaghetti</b> <G, Ia, IX>	<b>Spätzle-Gemüse-Pilzpfanne mit Putensteak und Kräutersoße</b> <G, Ia, III, VII, IX>	<b>Pfefferfleisch (scharfer gemischter Gulasch) mit Paprikastreifen dazu Semmelknödelscheiben</b> <S, R, Ia, III, VII, IX>	<b>Erzgebirgischer Kartoffelsalat mit Fleischsalat dazu ein kleines Schweineschnitzel</b> <S, 1, 2, 3, VII>	<b>Salatmix mit Tomate, Gurke, Radischen und gebratenen Hähnchenstreifen dazu Sylter-Dressing</b> <G, VII>
Dienstag 23.08.2022	<b>Nudeln mit Tomatenwürfeln und Kräutersoße</b> <K, Ia, VII>	<b>Putenschnitzel mit Bratensoße, Erbsen und Kartoffeln</b> <G, Ia, III, VII>	<b>Rinderroulade mit Rotkohl und Kartoffeln</b> <R, S, 1, 3, 5, 9, Ia, X>		
Mittwoch 24.08.2022	<b>Eintopf mit Schweinefleisch, Paprika, Auberginen, Zucchini und grünen Bohnen dazu Kräuterreis</b> <S, Ia, IX>	<b>Kochklops mit Kapernsoße und Brokkoli mit Vollkornreis</b> <R, S, Ia, VII>	<b>Schweinerückensteak an Rösti mit Kaisergemüse und Sc. Hollandaise überbacken</b> <S, Ia, III, VII>		
Donnerstag 25.08.2022	<b>Kichererbsen-Curry mit Ananas und Tomatenreis</b> <K, Ia, VI, VII, X>	<b>Seelachs Fischli mit Tomatensoße und Kartoffelpüree</b> <F, Ia, VII>	<b>Kasslerbraten in würziger Soße mit Spargelragout und Kartoffeln</b> <S, 1, 3, 4, 5, Ia, VII>		
Freitag 26.08.2022	<b>Kaiserschmarrn ohne Rosinen mit Vanillesoße</b> <K, Ia, III, VII>	<b>Buntes Hähnchenragout Gärtnerin Art mit Pasta</b> <G, Ia, IX>	<b>Seelachsfilet mit Tomate und Käse überbacken dazu Kartoffelbrei, dazu ein Beilagensalat</b> <F, 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