

Speisekarte Monat Juli 2024

Woche vom 01.07.2024 bis 05.07.2024

Montag:	Jägerschnitzel mit Nudeln und Tomatensoße ^{6,8}
Dienstag:	Hähnchennuggets mit Leipziger Allerlei und Kartoffelbrei ^{a,b}
Mittwoch:	Erbseintopf mit Wiener Wurst, Brot und Dessert ^{e,6}
Donnerstag:	Brokkoligemüse mit Käse-Sahnesoße und Nudeln ^{a,b,c}
Freitag:	Reisbrei mit Zucker und Zimt und Kompott ^{b,d}



Woche vom 08.07.2024 bis 12.07.2024

Montag:	Nudelsuppe mit Hühnerfleisch, Brot und Obst ^{4,a}
Dienstag:	Szegediner Gulasch mit Böhmisches Knödeln und Salat ⁶
Mittwoch:	Fischstäbchen mit Kräutersoße, Kartoffeln und Rote Bete ^{b,d,i}
Donnerstag:	Vorsuppe und Kartoffelpuffer mit Apfelmus ^{6,8,e}
Freitag:	Königsberger Klops mit Kapernsoße, Reis und Obst ^{4,a,b}

Woche vom 15.07.2024 bis 19.07.2024

Montag:	Gabelspaghetti ^a mit Bolognese ^{b,c,6,8} und Käse ^d
Dienstag:	Spinat mit Rührei ^{b,d} und Kartoffeln
Mittwoch:	Grießbrei ^{b,d} mit Zucker & Zimt und Kompott ³
Donnerstag:	Geflügelbratwurst ⁴ mit Sommergemüse ^d und Kartoffelpüree ^{6,b}
Freitag:	Hähnchennuggets ^{a,2,7} mit Bratkartoffeln und Rahmsalat ^d

Woche vom 22.07.2024 bis 26.07.2024

Montag:	Spaghetti mit Soße „Carbonara“ und Erdbeerquarkspeise ^{b,4,8}
Dienstag:	Reis-Gemüsepfanne und Vanillejoghurt ^b
Mittwoch:	Geflügelfleischbällchen in Rahmsauce mit Reis und Obst
Donnerstag:	Frikadelle mit Leipziger Allerlei und Kartoffeln ^{a,b,c}
Freitag:	Nudelsuppe mit Hühnerfleisch, frischem Brot und Obst ^{a,e}

Woche vom 29.07.2024 bis 02.08.2024

Montag:	Gemüsenudeln und Tomatensoße und Pudding ^{a,b}
Dienstag:	Bratwurst mit Gemüse und Püree ^{b,6}
Mittwoch:	Paprikastreifen mit Gehacktem Reis und Obst ^{b,4,6}
Donnerstag:	Senfsoße mit Ei, Kartoffeln und Rote Bete ^{b,f,c,2}
Freitag:	Hefeklöße mit Fruchtsoße ⁶



Änderungen und Irrtümer vorbehalten!

1- Farbstoff; 2- Phosphat; 3- Süßungsmittel; 4- Gewachst; 5- Konservierungsstoffe; 6- Geschwefelt; 7- Geschmacksverstärker; 8- Anti-Oxidationsmittel
a-Glutenhaltiges Getreide, b-Eier u. Erzeugnisse daraus, c-Erdnüsse, d-Milch u. Erzeugnisse daraus, e-Sellerie, f-Sesam, g-Lupinen, h-Krebstiere, i-Fische, j-Soja,
k-Schalenfrüchte, l-Senf, m-Schwefeldioxid, n-Weichtiere

Allergene laut Allergen Liste: a, b, c, d, e, f, g, h, i, j, l, m, n

Da in unserer Küche auch gluten-, ei-, sellerie- und nusshaltige Zutaten verarbeitet werden, können alle Speisen auch Spuren dieser Stoffe enthalten.