

täglich Vorsuppe und Dessert

	Menü I			Menü II		
Montag 14.09.2020	Schweineschnitzel paniert mit Leipziger Allerlei und Rahmsauce, dazu Petersilienkartoffeln		c,a,i,	Rinderhaschee mit Kräutern serviert, dazu Reis und Salat		i,a,j,l
Dienstag 15.09.2020	Gegrilltes Fischfilet auf Lauchgemüse mit Butterkartoffeln, dazu Weißweinsauce		g,i,a,j	Burgunderbraten in Rotweinsauce serviert mit Sauerkraut, dazu Kartoffelklöße		c,g,i, a,j,l,7
Mittwoch 16.09.2020	Milchreis mit Sauerkirschen, dazu Zimt und Zucker		g,a	Spaghetti Bolognese mit Parmesan dazu Salat		c,g,i, a,j,l
Donnerstag 17.09.2020	Hähnchenbruststreifen in Sauce Cafe´de Paris, dazu Buttergemüse und Nudeln		c,f,g, i,j,1	Königsberger Klopse mit Kapernsauce, Rote Bete Salat, dazu Butterkartoffeln		c,g,i, a,j
Freitag 18.09.2020	Gegrilltes Buntbarschfilet auf Zucchini-Tomatenkompott, serviert mit Wildreis		a,l,d	Penne Nudeln mit Hähnchenbrust in leichter Sahnesauce, dazu geriebenen Parmesan und Salat		c,g,i, a,j
Samstag 19.09.2020	Erseneintopf mit Bockwursteinlage		a,j, 7,8	Bauernpfanne mit Porree, Ei serviert, Gurkenfächer und Salat		c,g,i, a,j,m
Sonntag 20.09.2020	Schweinefilet in leichter Kräutersauce, mit frischem Broccoli, dazu Rosmarinkartoffeln		g,i,a, l,8	Gegrilltes Putenmedaillon an Rahmsauce, dazu Buttergemüse und Dampfkartoffeln		i,a

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:/ Allergene: **1** Konservierungsstoffe, **2** Farbstoff, **3** Süßungsmittel, **4** Zuckerart und Süßungsmittel, **5** Geschmacksverstärker, **6** Antioxidationsmittel, **7** Phosphat , **a** glutenhaltige Getreide , **b** Krebstiere, **c** Eier, **d** Fisch, **e** Erdnüsse, **f** Sojabohnen, **g** Milch, **h** Schalenfrüchte, **i** Sellerie, **j** Senf, **k** Sesam, **l** Schwefeldioxid und Sulphite, **m** Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse.