



# Speisekarte Dinner

14. bis 19. Juni 2022



	Montag, 13.06.2022	Dienstag, 14.06.2022	Mittwoch, 15.06.2022	Donnerstag, 16.06.2022	Freitag, 17.06.2022	Samstag, 18.06.2022	Sonntag, 19.06.2022
Menü 1		Nudelomelett mit Makkaroni und Schinken, dazu Pastasauce Toskana und Salat <sup>2,4,a,b,e</sup>	Currywurst mit Würzkartoffeln <sup>2,5</sup>	Schweinegeschnetzeltes in Pfirsich-Pfeffer Sauce mit Langkornreis und Erbsen-Möhrengemüse <sup>e</sup>	Putenbrustgeschnetzeltes mit Champignons, in Rahmsauce, dazu Nudeln und Wurzelgemüse <sup>b,e,h,i</sup>	Wellennudeln mit Spinatrahmsauce <sup>b,e</sup>	Putengyrosplatte mit Tomatenreis
Menü 2 Vegetarisch		Gemüsefrittata nach thailändischer Art von asiatischem Gemüse und Süßkartoffeln <sup>a,e,k</sup>	Spätzle-Gemüse Pfanne mit Blumenkohl, Zucchini und Karotten, dazu Käserahmsauce <sup>3,a,c,e</sup>	Kartoffelcurry mit Langkornreis und Erbsen-Möhrengemüse <sup>e,k</sup>	Vegane Paella Langkornreis mit Paprika, Zucchini, Aubergine und Zwiebeln, verfeinert mit Kurkuma <sup>1</sup>		Bohnegemüse mit Langkornreis und Paprikarahmsauce <sup>e,k</sup>

## Zusätze

1 mit Antioxidationsmittel, 2 mit Farbstoff, 3 mit Konservierungsstoff, 4 mit Phosphat

## Allergene

**a** Eier und Erzeugnisse daraus, **b** Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse daraus (Gerste), **c** Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse daraus (Weizen), **d** Milch inkl. Lactose und Erzeugnisse daraus, **e** Milch und Erzeugnisse daraus, **f** Sellerie und Erzeugnisse daraus, **g** Senf und Erzeugnisse daraus, **h** Sesamsamen und Erzeugnisse daraus, **i** Sojabohnen und Erzeugnisse daraus