



# Speisekarte Dinner

## 20. bis 26. Juni 2022



	Montag, 20.06.2022	Dienstag, 21.06.2022	Mittwoch, 22.06.2022	Donnerstag, 23.06.2022	Freitag, 24.06.2022	Samstag, 25.06.2022	Sonntag, 26.06.2022
Menü 1	Königsberger Klopse in Kapernsauce mit Langkornreis und Rote Beete <sup>d,e,i</sup>	Hähnchenkeule gebraten mit Kartoffelpüree und Weißkrautsalat <sup>e</sup>	Wellennudeln mit Putenbolognese und Salat <sup>b,h</sup>	Hähnchenbrust-geschnetzeltes in Currysauce mit Reis und Langkornreis <sup>e,k</sup>	Gefüllte Gnocchi mit Ricotta und Pesto rosso <sup>4,a,e</sup>	??	Lasagne Bolognese klassisch zubereitet mit Rindfleisch und cremiger Béchamelsauce und Salat <sup>3,a,b,e,h</sup>
Menü 2 Vegetarisch	Zweierlei Zucchini gefüllt und tomatiesiert, dazu Langkornreis <sup>b,e,f,i</sup>	Mais-Chili-Taler mit Kartoffelpüree und Wurzelgemüse <sup>2,a,b,e,g</sup>	Wellennudeln mit Pastasauce Gorgonzola <sup>a,b,e</sup>	Grünes Curry mit Langkornreis und Asiagemüse <sup>2,h,k</sup>		Käsespätzle-Pfanne mit Gouda und Sahne verfeinert <sup>a,c,e</sup>	Lasagne nach Provenzalischer Art mit mediterranem Gemüse und cremiger Béchamelsauce und Salat <sup>3,a,b,e</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