



# Speisekarte Dinner 20. bis 25. Juni



	Montag, 19.06.2023	Dienstag, 20.06.2023	Mittwoch, 21.06.2023	Donnerstag, 22.06.2023	Freitag, 23.06.2023	Samstag, 24.06.2023	Sonntag, 25.06.2023
<b>Menü 1</b>		Currywurst mit Würzkartoffeln	Putengyrosplatte mit Tomatenreis	Schweinegeschneitztes in Pfirsich-Pfeffer-Sauce mit Kartoffeln <sup>c</sup>	Gefüllte Putenröllchen mit Spinat, dazu frisches Kartoffelpüree, Gemüse-Mélange mit Erbsen, Mais, Karotten und Kohlrabi und Tomatensauce <sup>b,c</sup>	Hähnchenbrust geschneitztes in Currysauce mit Reis und Langkornreis <sup>c,g</sup>	Nudelomelett mit Makkaroni und Schinken, dazu Pastasauce Toskana <sup>a,b,c</sup>
<b>Menü 2 Vegetarisch</b>		Spätzle-Gemüse-Pfanne mit Blumenkohl, Zucchini und Karotten, dazu Käserahmsauce <sup>a,b,c</sup>	Kartoffelcurry mit Langkornreis und Erbsen-Möhrengemüse <sup>c,g</sup>	Buntes Bohnengemüse mit Salzkartoffeln und Paprikasauce <sup>c</sup>	Mais-Chili-Taler mit Kartoffelpüree und Wurzelgemüse <sup>a,b,c,k</sup>	Grünes Curry mit Langkornreis und Asiagemüse <sup>d,g</sup>	Veganes Auberginencurry mit Tomaten, Kichererbsen und Rosinen, dazu orientalischer Couscous <sup>b,g,i</sup>

### Zusätze

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

### Allergene: Enthält ... und daraus gewonnene Erzeugnisse

**a** Eier, **b** Glutenhaltiges Getreide, **c** Milch inkl. Lactose, **d** Sellerie, **e** Senf, **f** Sesam, **g** Soja, **h** Krebstiere, **i** Schalenfrüchte, **j** Fisch, **k** Schwefeldioxid und Sulfite