



# Speisekarte Lunch 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>		Spaghetti Bolognese <sup>b,k</sup>	Putenfrikadelle mit Senf, Würzkartoffeln und Blumenkohl <sup>a,d,e,h</sup>	Rahmgeschnetzeltes vom Schweinerücken mit frischen Champignons, dazu Bandnudeln <sup>a,b,d,i</sup>	Schlemmerfilet Bordelaise mit Langkornreis und Béchamelsauce <sup>b,i,j</sup>	Rindergulasch nach ungarischer Art mit Spirelli und Apfelmus <sup>b</sup>	Paniertes Seelachsfilet mit Kartoffelsalat in Essig-Öl-Dressing <sup>b,d,j</sup>
<b>Menü 2 Vegetarisch</b>		Spaghetti mit Pastasauce Tomate <sup>b</sup>	Buntes Gemüse-Kartoffel-Gratin mit Karotten, Kartoffeln, Zwiebeln, Kohlrabi, Staudensellerie, in Sahnesauce <sup>c,i,k</sup>	Fettucine bianco mit Basilikumpesto <sup>a,b,i</sup>	Süßkartoffel-Tikka-Masala mit Langkornreis <sup>e</sup>	Tortelloni mit Ricotta und Spinat, dazu Ratatouillegemüse <sup>a,b,i</sup>	Nuss-Polenta-Törtchen mit Hirtenkäse, Haselnüssen, Mandeln und Oliven dazu Ratatouillegemüse <sup>a,b,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