



# Speisekarte Dinner 24. bis 29. Juni



	<b>Montag, 24.06.2024</b>	<b>Dienstag, 25.06.2024</b>	<b>Mittwoch, 26.06.2024</b>	<b>Donnerstag, 27.06.2024</b>	<b>Freitag, 28.06.2024</b>	<b>Samstag, 29.06.2024</b>	<b>Sonntag, 30.06.2024</b>
<b>Menü 1</b>	Kesselgulasch vom Schwein nach Budapester Art mit Paprikastreifen und Zwiebeln, in kräftiger Sauce dazu Würzkartoffeln	Würzfleisch vom Hähnchen in herzhafter Sauce dazu Langkornreis und Steckerüben-Karotten-Gemüse <sup>b,e,h</sup>	Saftiger Schweinebraten in typischer Sauce, mit leichter Kümmelnote, dazu Leipziger Allerlei und Spätzle <sup>a,d,i</sup>	Rindersugo mediterran, mit Tomaten und Fenchel dazu Spirelli <sup>c,h</sup>	Frikadelle vom Schwein und Rind mit Kartoffelpüree, Möhrengemüse und Rahmsauce <sup>a,c,e,i</sup>	Wellennudeln mit Putenbolognaise und Salat <sup>c,h</sup>	
<b>Menü 2 Vegetarisch</b>	Gemüsepfanne nach provenzialischer Art mit Zucchini, Aubergine, roter und gelber Paprika und einer leichten Knoblauchnote, dazu Würzkartoffeln	Vegane Polpette al Sugo in fruchtiger Tomaten-Gemüse-Sauce, dazu weiße Bandnudeln <sup>a,c,h,i</sup>	Käsespätzle-Pfanne mit Gouda und Sahne verfeinert <sup>a,d,e</sup>	Vegane Paella Langkornreis mit Paprika, Zucchini, Aubergine und Zwiebeln, verfeinert mit Kurkuma <sup>1</sup>	Veganes Auberginencurry mit Tomaten, Kichererbsen und Rosinen dazu bunte Getreidemischung aus Zartweizen, Linsen und Quinoa <sup>3,c</sup>	Wellennudeln mit Pastasauce Gorgonzola <sup>a,c,e</sup>	