



08.07.2024 - 14.07.2024

<u>Menü I</u>		<u>Menü II</u>	
<b>Montag</b>	<b>08.07.2024</b> <span style="float: right;">8,50 €</span>		<span style="float: right;">6,00 €</span>
	Gulasch vom Schwein <sup>a,a1</sup> und Petersilienkartoffeln <sup>3</sup> , dazu Rotkrautsalat Schokopudding mit Vanillesoße <sup>9</sup>		Deftige Altmärker Kartoffelsuppe mit Wiener-Würstchenscheiben <sup>2,3,8,i,j,l</sup> Schokopudding mit Vanillesoße <sup>9</sup>
<b>Dienstag</b>	<b>09.07.2024</b> <span style="float: right;">10,50 €</span>		<span style="float: right;">9,50 €</span>
	Thüringer Rostbratwurst <sup>8,j</sup> in herzhafter Soße <sup>a,a1,j</sup> , dazu Pastinaken-Möhrengemüse <sup>a,a1</sup> und Petersilienkartoffeln <sup>3</sup> Obst		Putenbrustgeschnetzeltes "Gyros Art" <sup>4,j</sup> mit hausgemachtem Zaziki <sup>9</sup> und Kräuterreis Obst
<b>Mittwoch</b>	<b>10.07.2024</b> <span style="float: right;">6,50 €</span>		<span style="float: right;">11,50 €</span>
	Gemüsefrikadelle <sup>a,a1,c</sup> Rote-Beete-Kartoffelstampf <sup>3,g</sup> Salatbeilage hausgemachter Fruchtjoghurt <sup>1,g</sup>		Paniertes Schweinerückenschnitzel <sup>a,a1</sup> in herzhafter Soße <sup>a,a1,j</sup> , dazu Mischgemüse <sup>a,a1</sup> und Petersilienkartoffeln <sup>3</sup> hausgemachter Fruchtjoghurt <sup>1,g</sup>
<b>Donnerstag</b>	<b>11.07.2024</b> <span style="float: right;">6,50 €</span>		<span style="float: right;">5,00 €</span>
	Berliner Leberpfanne in Apfel-Zwiebelsoße <sup>3,a,a1</sup> und Petersilienkartoffeln <sup>3</sup> mit Erdbeeren		Milchnudeln (Eierhörnchen in heißer Vanillesoße) <sup>1,a,a1,c,g</sup> mit Erdbeeren
<b>Freitag</b>	<b>12.07.2024</b> <span style="float: right;">9,00 €</span>		<span style="float: right;">5,50 €</span>
	Gebratenes Alaska Seelachsfilet <sup>a,a1,d</sup> in einer feinen Kräuter-Gemüserahmsoße <sup>1,a,a1,f,g,i</sup> und Petersilienkartoffeln <sup>3</sup> Salatbeilage		Rührei <sup>c,g,i</sup> mit Rahmspinat <sup>a,a1,g</sup> und Petersilienkartoffeln <sup>3</sup> hausgemachter Fruchtquark <sup>9</sup>
<b>Samstag</b>	<b>13.07.2024</b> <span style="float: right;">5,00 €</span>		
	Gebundene Kohlrabisuppe mit Gartenkräuter und Schweinbauchfleisch <sup>a,c,f,g,i,j,l</sup> Altdeutsche Grießgrütze mit Vanillesoße <sup>9</sup>		
<b>Sonntag</b>	<b>14.07.2024</b> <span style="float: right;">12,50 €</span>		
	Kalbsbraten aus der Nachtgarung in herzhafter Soße <sup>a,a1,j</sup> , dazu Familiengemüse und Petersilienkartoffeln <sup>3</sup> Birnenkompott		

**Legende:**  
**Zusatzstoffe**  
 1 - mit Farbstoff, 2 - mit Konservierungsstoff, 3 - mit Antioxidationsmittel, 4 - mit Geschmacksverstärker, 5 - geschwefelt, 6 - geschwärzt, 7 - gewachst, 8 - mit Phosphat, 9 - mit Süßungsmittel, 11 - mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 16 - chininhaltig, 17 - koffeinhaltig, 34 - mit Jodsalz  
**Allergene**  
 a - enth. Gluten, b - enth. Krebstiere, c - enth. Ei, d - enth. Fisch, e - enth. Erdnüsse, f - enth. Soja (gen-tech-frei), g - enth. Milch einschl. Laktose, h - enth. Schalenfrüchte, i - enth. Sellerie, j - enth. Senf, k - enth. Sesam, l - enth. Schwefeldioxid/Sulfite, m - enth. Lupinen, n - enth. Weichtiere, a1 - enth. Weizen, a2 - enth. Roggen, a3 - enth. Gerste, a4 - enth. Hafer, a5 - enth. Dinkel, a6 - enth. Kamut, h1 - enth. Mandeln, h2 - enth. Haselnuss, h3 - enth. Walnuss, h4 - enth. Cashewnuss, h5 - enth. Pekannuss, h6 - enth. Paranuss, h7 - enth. Pistazie, h8 - enth. Macadamianuss

Änderungen vorbehalten!