

	Menü	Zutaten
MO 13.05.	<b>Leipziger Allerlei</b> mit Penne  	<b>Leipziger Allerlei:</b> 19 <b>Penne:</b> 11a
	<b>Putengeschnetzeltes</b> mit Rotkohl und Kartoffelpüree	<b>Geschnetzeltes von der Pute:</b> 11a <b>Rotkohl:</b> 5 2 2 5 <b>Hausgemachtes Kartoffelpüree:</b> 17
DI 14.05.	<b>Pfannkuchen</b> mit roter Grütze 	<b>Pfannkuchen natur*:</b> 13 17 10 11a <b>warme Rote Grütze:</b> 2 1
	<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> auf Kartoffel-Zwiebel-Püree, dazu Wachsbrechbohnen gebunden 	<b>Schnitzel vom Schwein, paniert:</b> 11a <b>Hausgemachtes Kartoffel-Zwiebel-Püree:</b> 17 <b>Wachsbrechbohnen:</b> 11a
MI 15.05.	<b>Fischstäbchen (paniert)</b> mit Rahmspinat und Kartoffelpüree	<b>Fischstäbchen:</b> 14 11 11 <b>Rahmspinat:</b> 17 4 <b>Hausgemachtes Kartoffelpüree:</b> 17
	<b>Kaltmenü: Rinderfrikadelle</b> auf pikantem Nudelsalat mit Ketchup und Salatmayonnaise	<b>pikanter Nudelsalat:</b> 13 19 20 11a 4 <b>Rinderfrikadelle (kalt):</b> 13 11a 2
DO 16.05.	<b>Kartoffelsuppe</b> mit Gartenkräutern und Sahne, dazu Geflügelbockwurst	<b>Kartoffeleintopf mit Rahm:</b> 17 19 5 <b>Geflügelbockwurst:</b> 7 2 5 3 5 10
	<b>Schweinemedallions</b> "Ratsherren Art", dazu Speckbohnen und Salzkartoffeln 	<b>Schweinemedallions:</b> <b>Sauce:</b> 17 7 11a 5 3 5 <b>Kartoffeln:</b> <b>Brechbohnen mit Speck (Schwein):</b> 17 7 11a 5 3 5
FR 17.05.	<b>Kartoffel-Zucchini-Möhrenpuffer</b> auf Gemüsereis, dazu Gurkensalat in Rahm 	<b>Zucchini-Möhrenpuffer*:</b> 13 <b>Gurkensalat in Rahm:</b> 13 17 20 2 2 <b>Gemüsereis:</b> 19
	<b>Wildlachs</b> in Fenchelsauce, dazu Lauchgemüse und Salzkartoffeln	<b>Wildlachsstücke:</b> 14 <b>Fenchelsauce:</b> 17 11a <b>Lauchgemüse:</b> 17 11a <b>Kartoffeln:</b>
SA 18.05.	<b>Hähnchen Cordon Bleu</b> (gefüllt mit Putenschinken u. Käse) auf Béchamelkartoffeln, dazu Frühlingsgemüse natur (Bohnen, Karotten, Mais)	<b>Geflügel Cordon Bleu:</b> 17 11a 3 <b>Frühlingsgemüse:</b> <b>Béchamel Kartoffeln:</b> 17
	<b>Weißer Bohneneintopf</b> mit Wurzelgemüse & Kartoffelwürfeln  	<b>Weißer-Bohnen-Eintopf mit Kartoffeln:</b> 19 5
SO 19.05. Pfingstsonntag	<b>Backkäse</b> mit Zucchini- und Petersilienrisotto mit Rundkornreis, Zucchiniwürfeln und Petersilie, verfeinert mit Käse 	<b>Zucchini Risotto:</b> 17 10 1 <b>Backkäse*:</b> 13 17 11a 2
	<b>Schweinegulasch "Gärtnerin Art"</b> (Balkangemüse & Frischkäse) mit Kartoffelpüree 	<b>Gulasch vom Schwein auf Gärtnerinnen Art:</b> 17 19 10 11a <b>Hausgemachtes Kartoffelpüree:</b> 17

 vegetarisch
  laktosefrei
  enthält Schweinefleisch

Die Angaben über kcal/kJ sind Durchschnittswerte, die sich auf 100 g des Menüs beziehen. Alle Menüs sind mit jodiertem Speisesalz hergestellt. Alle Komponenten der BIO-Linie werden aus Zutaten mit BIO-Qualität gemäß EG-Öko-Verordnung gekocht. Unsere Saucen werden mit Weizenmehl und Kartoffelstärke gebunden. Aus Gründen der Produktsicherheit werden unsere Rohkartoffeln vom Hersteller mit Schwefel vorbehandelt. Reklamationen über unsere Produkte können nur am Liefertag berücksichtigt werden. Zusätzlich behalten wir uns markt- und lieferbedingte Änderungen der Menüzusammensetzung vor. ZIA= Zusatzstoffe, Informationen und Allergene. Mit folg. zugelassenen Zusatzstoffen und Informationen: 1=Farbstoff; 2=Säuerungsmittel; 3=Konservierungsmittel; 4=Verdickungsmittel; 5=Antioxidationsmittel; 6=aus Fleischteilen zusammengefügt; 7=Nitritpökelsalz; 8= Sauce Hollandaise mit pflanzl. Fett; 9=Süßungsmittel; 10= Phosphat. Mit folg. Allergenen: 11a = Weizen; 11b = Gerste; 11c = Hafer; 11d = Dinkel; 12=Krebstiere; 13= Ei; 14=Fisch; 15=Erdnüsse; 16=Soja; 17=Milch; 18a = Mandeln; 18b = Haselnüsse; 19=Sellerie; 20=Senf; 21= Sesamsamen; 22=Schwefel; 23=Lupinen; 24=Weichtiere. Spuren von Allergenen, die nicht als Zutat gekennzeichnet sind, können vorhanden sein.