











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