

Tag Datum	Menü 1	Menü 2
Montag 13.07.2026	Karottengemüse ^{d,e,f} mit Kartoffelpüree ^{a,d}	mit Spinat gefüllte Tortelini ^{d,e,f,l} in Gemüserahm ^d
Dienstag 14.07.2026	Gemüsemedallion ^{a,d,f} mit Buttergemüse ^{d,f} und Salzkartoffeln	Gyros ^{e,3} mit Tzaziki ^{d,e,4} und Reis ^k
Mittwoch 15.07.2026	Gemüsesuppe ^{a,e,f} mit Fleischeinlage und Brot	Eierfrikassee ^{d,e,f} mit Reis ^k
Donnerstag 16.07.2026	Bratwurst ^{a,d,e,f,3} mit Sauerkraut ^{e,f,2} und Kartoffelpüree	Nudel- Hackfleischauflauf ^{a,d,e,f}
Freitag 17.07.2026	gebratene Leber ^f mit Schmorzwiebel ^{d,e,f} und Kartoffelpüree Fruchtjoghurt ^{d,8}	Spätzle ^{a,d,f} in Käsesoße ^{e,d,8} Fruchtjoghurt ^{d,8}
Samstag 18.07.2026	Bohnensuppe mit Fleischeinlage ^{e,3,4} , Brot ^{a,d,f} frisches Obst	Frikadelle ^{a,e,f} mit Blumenkohl ⁴ und Salzkartoffeln ³ frisches Obst
Sonntag 19.07.2026	Porreebrüh mit Kasseler ^{a,d,e,f} an Thüringer Klößen ³ Sahnepudding ^{d,8}	Rinderbrust an Meerrettichsoße ^{e,f} an Thüringer Klößen ³ Sahnepudding ^{d,8}

Allergene:		Zusatzstoffe:
a) Eier	i) Macadamianüsse	1) mit Farbstoffen
b) Sesam	j) Schwefeldioxid	2) gepökelt
c) Soja	k) Lupinen	3) Antioxidationsmitteln
d) Milch	l) Nüsse	4) Geschmacksverstärker
e) Sellerie	m) Krebstieren	5) geschwefelt
f) Weizen	n) Weichtiere	6) Phosphat
g) Senf		7) Konservierungsmittel
h) Fisch		8) Süßungsmittel

<u>l) Weizen</u>	<u>l) Nüsse</u>
f1) Hafer	l1) Mandeln
f2) Dinkel	l2) Haselnüsse
f3) Roggen	l3) Walnüsse
f4) Gerste	l4) Cashewnüsse

Telefonische Bestellannahme

Telefon: 03675 / 42 99 007
Fax: 03675 / 42 66 527

Tag Datum	Menü 1	Menü 2	Tour
Montag 13.07.2026			Datum:
Dienstag 14.07.2026			
Mittwoch 15.07.2026			
Donnerstag 16.07.2026			Name/ Vorname:
Freitag 17.07.2026			
Samstag 18.07.2026			
Sonntag 19.07.2026			Adresse:
		2,00 €	Unterschrift:
1x Kloß extra		2,00 €	
1x Rotkohl (200g)			



Montag- Samstag 7,20€

Sonntag und Feiertage 10,50€