

KW25	Gericht 1	Gericht 2	Vitalkost (Mo-Fr)	Salat	Dessert
Mo 16.06.	Paniertes Kasslerkotelett mit gelben Bohnen und Salzkartoffeln ^{1,3,7} 7,90 €	Eierkuchen mit Kirschfüllung und Vanillesoße ^{1,3,7} 6,90 €	Spargelsuppe mit Kartoffelwürfeln und Kürbiskernen ⁶ 6,90 € zucker- & glutenfrei* vegan	Rotkrautsalat mit Birne ¹⁷ 1,90 € zucker- & glutenfrei*	Rote Götterspeise mit Vanillesoße ^{7,19} 1,90 €
Di 17.06.	Putenragout mit Champignons und Spätzle ^{1,3,7} 7,90 €	Currywursttopf mit Paprika und Kartoffeln ^{1,9,10} 6,90 €	Hausgemachtes Kohlrabischnitzel mit Nudel-Gemüse-Auflauf ⁶ 7,40 € zucker- & glutenfrei* vegan	Rote-Bete-Salat mit Sesam ^{11,17} 1,90 € zucker- & glutenfrei*	Kirschgrütze mit Sahnejoghurt ^{7,19} 1,90 €
Mi 18.06.	Nürnberger Würstchen mit Sommergemüse und Stampfkartoffeln ^{1,7,9} 7,90 €	Sauerkirschsuppe mit Klüt ^{1,7} 6,90 €	Gebratene Hähnchenstreifen mit Kohlrabi-Möhrengemüse zum Überfüllen & Petersilienkartoffeln ⁶ 7,90 € zucker- & glutenfrei*	Gurkensalat in Hafer-Currysahne ¹⁷ 1,90 € zucker- & glutenfrei*	Blutorangenmousse ^{7,19} 1,90 €
Do 19.06.	Geflügelleber in Zwiebel-Apfel-Soße und Salzkartoffeln ^{1,7} 7,90 €	Fleischklößchen in Tomaten-Basilikumsoße mit Spirelli ¹ 6,90 €	Lachsfilet im Gemüsecurry mit Vollkornreisnudeln ⁴ 7,90 € zucker- & glutenfrei*	Blattsalat mit Mais und Paprika 1,90 € zucker- & glutenfrei*	Schokoquark mit Sauerkirschen ^{7,12} 1,90 €
Fr 20.06.	Rindergeschnetzeltes mit Kartoffelrösti und Gewürzgurke ^{1,7,17} 8,90 €	Bockwurst mit Senf und Kartoffelsalat ^{1,9,10} 6,90 €	Hausgemachte Tomatenboulette mit Zuckererbsen zum Überfüllen und Salzkartoffeln ⁶ 7,40 € zucker- & glutenfrei* vegan	Möhren-Apfelsalat mit nativem Rapsöl ¹⁷ 1,90 € zucker- & glutenfrei*	Fruchtcocktail mit Quarktopping ^{7,12,17} 1,90 €
Sa 21.06.	Schweineroulade in Soße, Blumenkohl mit Semmelbröseln und Salzkartoffeln ^{1,7} 8,40 €	Borschtsch mit Speckkartoffeln und Sauerrahm ⁷ 6,90 €	Romanasalat mit Schinken, Croutons und Reibekäse (Caesarsalat-Dressing) ^{1,7} 6,50 €	Kalter Milchreis mit Apfelmus ^{7,17} 1,90 €	
So 22.06.	Krustenbraten in Honig-Senf-Bratensoße mit geschmortem Rosinensauerkraut und Salzkartoffeln ^{10,12,17} 8,40 €	Seelachsfilet im Knuspermantel mit Rosmarinkartoffeln und Knoblauchdip ^{1,3,4,7} 7,90 €	Großer cremiger Waldorfsalat mit Äpfeln, Möhren, Sellerie und Walnüssen ^{7,8,9} 6,50 €	Stracciatella-Mousse ^{7,19} 1,90 €	

***Frei von raffiniertem Haushaltszucker. Kann Spuren von Gluten enthalten.**

ALLERGENE: (1) Glutenhaltiges Getreide, z. B. Weizen, Dinkel, Roggen, Gerste, Hafer & daraus gewonnene Erzeugnisse, (2) Krebstiere & daraus gewonnene Erzeugnisse, (3) Eier & daraus gewonnene Erzeugnisse, (4) Fische & daraus gewonnene Erzeugnisse, (5) Erdnüsse & daraus gewonnene Erzeugnisse, (6) Sojabohnen & daraus gewonnene Erzeugnisse, (7) Milch & daraus gewonnene Erzeugnisse, (8) Schalenfrüchte, z. B. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pecannüsse & daraus gewonnene Erzeugnisse, (9) Sellerie & daraus gewonnene Erzeugnisse, (10) Senf & daraus gewonnene Erzeugnisse, (11) Sesamsamen & daraus gewonnene Erzeugnisse, (12) Schwefeldioxid & Sulfid in Konzentrationen von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l als insgesamt vorhandenes Schwefeldioxid, (13) Lupinen & daraus gewonnene Erzeugnisse, (14) Weichtiere & daraus gewonnene Erzeugnisse, (15) Farbstoffe, (16) Konservierungsmittel, (17) Süßungsmittel & Säuerungsmittel, (18) Zusatzstoffe E, (19) Verdickungsmittel, (20) enthält Alkohol