

Tag	Suppe	Menü 1	Menü 2	Leichte Kost	Dessert
<b>Montag</b> 27.06.2022	Linsensuppe <sup>2, 60</sup>	Schinkennudeln mit Tomatensauce und Salat <sup>1, 2, 4, 16, 51, 54, 66</sup>	Schupfnudel-Wirsing-Gratin mit Kasseler und Salat <sup>1, 2, 4, 16, 51, 52, 54, 58</sup>	Schinkennudeln mit Tomatensauce und Salat <sup>1, 2, 4, 16, 51, 54, 66</sup>	Irish-Coffee-Creme <sup>51, 52, 58</sup>
<b>Dienstag</b> 28.06.2022	Kohlrabisüppchen <sup>2, 51, 52, 58, 66</sup>	Hackbraten mit Püree und Leipziger Allerlei <sup>2, 13, 51, 52, 54, 58, 63</sup>	Fischfilet "Gärtnerin" mit Kartoffeln <sup>2, 51, 52, 58, 60, 66</sup>	Fischfilet "Gärtnerin" mit Kartoffeln <sup>2, 51, 52, 58, 60, 66</sup>	Karamellpudding <sup>52, 58</sup>
<b>Mittwoch</b> 29.06.2022	Zwiebelsuppe <sup>2, 60</sup>	Grießbrei mit Nougatsauce und Pflaumenkompott <sup>2, 51, 52, 58, 66</sup>	Wurstgulasch mit Semmel <sup>1, 2, 3, 51, 66</sup>	Grießbrei mit Nougatsauce und Pflaumenkompott <sup>2, 51, 52, 58, 66</sup>	Kleingebäck <sup>51, 52, 54, 58, 66</sup>
<b>Donnerstag</b> 30.06.2022	Klare Gemüsebrühe <sup>2, 60</sup>	Gegrillter Schweinenacken mit hausgemachtem Kartoffelsalat <sup>16, 26, 27, 51, 54, 60, 66</sup>	Griechischer-Hackfleisch-Auflauf mit Krautsalat <sup>52, 58</sup>	Kartoffel-Auflauf mit grünem Salat <sup>4, 52, 58</sup>	Panna Cotta <sup>52, 58</sup>
<b>Freitag</b> 01.07.2022	Karotten-Ingwer-Suppe <sup>2, 51, 52, 58, 66</sup>	Pangasius-Filet mit Püree und Schwarzwurzelgemüse <sup>2, 13, 52, 58, 63</sup>	Hühnerfrikassee mit Reis und Gurkensalat <sup>51, 52, 58</sup>	Hühnerfrikassee mit Reis und Gurkensalat <sup>51, 52, 58</sup>	Frisches Obst <sup>14</sup>
<b>Samstag</b> 02.07.2022		Wirsingintopf mit Fleischeinlage <sup>60</sup>	Schaschliktopf mit Semmel <sup>2, 6, 51</sup>	Wirsingintopf mit Fleischeinlage <sup>60</sup>	Kleingebäck <sup>51, 52, 54, 58, 66</sup>
<b>Sonntag</b> 03.07.2022	Hochzeitssuppe <sup>2, 51, 52, 54, 58, 60, 66</sup>	Fränkischer Sauerbraten mit Kloß und Rotkohl <sup>2, 51, 58, 66</sup>	Kalbsragout mit Kloß und Buntes Gemüse <sup>51, 52, 58, 66</sup>	Kalbsragout mit Püree und Buntes Gemüse <sup>2, 13, 51, 52, 58, 63, 66</sup>	Puddingdessert <sup>51, 52, 58, 66</sup>

Zusatzstoffe: 1 - Mit Konservierungsstoff, 2 - Mit Antioxidationsmittel, 3 - Mit Geschmacksverstärker, 4 - Mit Süßungsmittel, 6 - Mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 13 - Geschwefelt, 14 - Gewachst, 16 - Mit Phosphat +, 26 - koffeinhaltig ++, 27 - Kunststoffüberzug nicht zum Verzehr geeignet +++, 51 - Glutenhaltige Getreide und -Erzeugnisse, 52 - Laktose, 54 - Eier und -erzeugnisse, 58 - Milch und -erzeugnisse, 60 - Sellerie und -erzeugnisse, 63 - Schwefeldioxid und Sulfite, 66 - Weizen und Weizenerzeugnisse, 95 - frei von kennzeichnungspflichtigen Allergenen

**Wir bitten Sie, den ausgefüllten Plan bis spätestens Mittwoch der laufenden Woche unseren Fahrern wieder zurück zu geben!**

Menüküche Haus Frankenhöhe - Steinbacher Str. 174 - 95179 Geroldsdgrün - Langenbach

Telefon: 0 92 88 / 97 11 12 - Telefax: 0 92 88 / 97 11 72