

Frisch gekocht + gekühlter Mittagstisch

Speisekarte vom 14.07.2025 bis 20.07.2025 (KW 29)

KW 29	BistroBox 1 11,90€ <i>Frisch gekocht aber KÜHL geliefert</i>	BistroBox 2 10,80€ <i>Frisch gekocht aber KÜHL geliefert</i>
Montag 14.07.2025	☐ Schupfnudeln mit Sauerkraut und Speck ^{6,A,D1,S}	☐ Überbackene Cannelloni mit bunter Paprika, Bechamelsoße ^{A,G,GL,J}
Dienstag 15.07.2025	☐ Putenschnitzel in Parmesanpanade mit Spaghetti und Tomatensoße ^{A,D1,G,GL}	☐ Grießauflauf mit Kirschrageout ^{D1,G,GL,J}
Mittwoch 16.07.2025	☐ Deftiges Würstlgulasch mit Paprika und Bratkartoffeln ^{D1,J,S}	☐ Kartoffel-Tomatengratin mit Grillgemüse ^{D1,G,GL}
Donnerstag 17.07.2025	☐ Bifteki mit Hirtenkäse und Oliven dazu Djuvecreis und Gemüse ^{A,D1,G,GL,J}	☐ Knusperbratling, Kräuterreis, Gemüse, Tomatensoße ^{A,D1}
Freitag 18.07.2025	☐ Pan. Schollenfilet, Speck-Kart.Salat, Kräuterschmand ^{5,C,D1,G,GL,K}	☐ Pfannkuchen gef. m Topfen u. Rosinen, Zwetschgen ^{A,D1,G,GL}
Samstag 19.07.2025	☐ Szegediner Gulasch mit Reis, Kraut ^{D1,G,GL,S}	☐ Rahmspinat mit kleinen Kartoffeln und Omelette ^{A,G,GL}
Sonntag 20.07.2025	☐ Kalbsrahmbraten mit Karotten, Spätzle ^{A,D1,G,GL,J,R}	☐ Kräuternocken, Cocktailtomaten, grüner Spargel, Bergkäsesoße ^{A,G,GL,J}

Guten Appetit! Evtl.Abweichungen der Beilagenkomponenten können saisonbedingt vorkommen.

Legende: 5=Konservierungsstoffe, 6=Nitritpökelsalz, A=Eier, C=Fisch/Fischerzeugnisse, D1=Glutenhaltige Getreide Weizen, G=Milch/Milcherzeugnisse, GL=Laktose, J=Sellerie/Sellerieerzeugnisse, K=Senf/Senferzeugnisse, R=Rindfleisch, S=Schweinefleisch