

# Landküche

Memmendorf - Telefon: (037292) 510-33



## SPEISEPLAN

**22. bis 26. April 2024**

<b>Montag:</b>	<b>I</b>	Kartoffelsuppe und ein Paar Wiener Würstchen (2,3,J)	(6,00 €)
	<b>II</b>	Kohlroulade, Kartoffeln (A <sup>1</sup> ,C,J)	(6,30 €)
<b>Dienstag:</b>	<b>I</b>	Fleischspieß mit Letscho und Reis (7,A <sup>1</sup> )	(6,80 €)
	<b>II</b>	Blumenkohl ,holl.' mit Röhrei und Kartoffeln (A <sup>1</sup> ,C,G)	(6,20 €)
<b>Mittwoch:</b>	<b>I</b>	Hefeklöße mit Vanillesoße und Kompott (7,A <sup>1</sup> ,G)	(4,80 €)
	<b>II</b>	Schweinegeschnetzeltes mit Spätzle (A <sup>1</sup> ,C)	(6,80 €)
<b>Donnerstag:</b>	<b>I</b>	Gepökeltes Eisbein mit Meerrettichsoße, Sauerkraut und Kartoffeln (2,7,J)	(6,80 €)
	<b>II</b>	Hähnchenkeule mit Möhrengemüse, Kartoffeln (A <sup>1</sup> )	(6,80 €)
<b>Freitag:</b>	<b>I</b>	Paniertes Rotbarschfilet mit Rotkraut, Kartoffeln (A <sup>1</sup> ,C,D,J)	(7,30 €)
	<b>II</b>	Wiegebraten, dazu Kartoffelsalat (2,7,J)	(6,20 €)

### **Alle Gerichte auch zum Mitnehmen!**

**(+ 0,50 € pro Menüschaale = Verpackungsgebühr oder 5,- € Mehrweg)**

Zusatzstoffe: 1 – Farbstoff; 2 – Konservierungsstoffe; 3 – Antioxidationsmittel; 4 – Geschmacksverstärker; 5 – Geschwefelt; 6 – Phosphat; 7 – Süßungsmittel

Allergene: A – Glutenhaltiges Getreide – A<sup>1</sup> = Weizen – A<sup>2</sup> = Roggen; B – Krebstiere; C – Eier; D – Fisch; E – Erdnüsse; F – Soja; G – Milch einschl. Laktose; H – Schalenfrüchte; I – Sellerie; J – Senf; K – Sesam; L – Lupine; M – Weichtiere; N – Schwefeldioxid und Sulfide

Änderungen vorbehalten! Wir wünschen: „Guten Appetit!“

***Agrargenossenschaft***  
***Memmendorf e.G.***

Am Memmendorfer Park 1 - 09569 Oederan - Tel. / Fax: (037292) 510-0 / 510-31