

Speiseplan vom 22.04.2024 bis 28.04.2024

	Menü 1	Menü 2
Montag	Romanesco-Kartoffel-Auflauf mit Curry-Fruchtsoße, dazu gemischter Salat in Joghurt-Dressing Zitronenjoghurt	Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Curry-Fruchtsoße, dazu Ratatouillegemüse Zitronenjoghurt *
Dienstag	Vegetarische Maultasche in 8-Kräuter-Soße, dazu Wachsbrechbohnenalat Obst	Hackfleischfrikadelle mit Paprikasoße, Kartoffeln und Wachsbrechbohnenalat Obst *
Mittwoch	Gyrospfanne mit Tzatziki, Kartoffel-Spalten und Weißkrautsalat Haselnusspudding *	Süße Schupfnudel-Pfanne mit Zimt+ Zucker und Fruchtsoße Haselnusspudding
Donnertag	Zucchinicremesuppe Gemüse-Nudel-Gratin mit Karotten-Sahne-Soße und gemischter Salat an Schmand-Dressing *	Zucchinicremesuppe Hawaii-Schnitzel, mit Ananas und Käse überbacken, Sauce Hollandaise, dazu Rösti und gemischter Salat
Freitag	Gebratenes Rotbarschfilet an Senfsoße dazu Blattspinat und Butterkartoffeln Rote Grütze mit Sahne *	Spargel-Kartoffel-Auflauf mit Kräuterhollandaise, dazu Blattsalat in Essig-Öl-Dressing Rote Grütze mit Sahne
Samstag	Bunter Kohlrabi-Eintopf mit Weißbrot Stracciatella-Creme-Quark *	Käse-Lauch-Suppe mit Weißbrot Stracciatella-Creme-Quark
Sonntag	Hühnerbrühe mit Eierstich Sauerbraten in eigener Soße, mit Rotkohl und Klößen Walnuss-Eisdessert *	Hühnerbrühe mit Eierstich Gemüsefrikadelle mit Soße, Rotkohl und Salzkartoffeln Walnuss-Eisdessert

Zudem bieten wir als Spätmahlzeit auf Wunsch folgende Komponenten an: Bananen, Äpfel, Obst der Saison, Pudding, Grießbrei mit und ohne Konfitüre, Milchreis mit und ohne Konfitüre, Quarkspeise, Fruchtjoghurt, Brothäppchen mit herzhaftem Belag

Die Küche behält sich Änderungen vor

Sonderkostformen werden auf ärztlicher Verordnung bereitgestellt. Inhaltsstoffe können in der Küche eingesehen werden