

Speiseplan vom 06.05.2024 bis 12.05.2024

	Menü 1	Menü 2
Montag	Bauernfrühstück mit Gurke und Rahmsoße und Paprika-Weißkrautsalat Birnen-Quarkspeise	Jägerhackbraten mit Rahmsoße, Kartoffeln und Paprika-Weißkrautsalat Birnen-Quarkspeise *
Dienstag	Kaiserschmarren mit Vanillesoße Karamellcreme	Mit Tomate und Käse überbackenes Fischfilet, Weißweinsauce, Kartoffeln und Eisbergsalat Karamellcreme *
Mittwoch	Zwiebel-Schnitzel mit brauner Soße, Kartoffelrösti und Selleriesalat Grießpudding mit Himbeersirup *	Gemüsebratling mit Kräuterhollandaise, Kartoffeln und Selleriesalat Grießpudding mit Himbeersirup
Donnerstag Christi- Himmel- fahrt	Klare Hühnerbrühe mit Nudeln Kasseler Grüne Soße mit Kartoffeln und Eisberg-Tomaten-Salat Eisdessert *	Klare Hühnerbrühe mit Nudeln Blumenkohl-Auflauf mit Kartoffeln und Bechamelsoße Eisdessert
Freitag	Fischroulade auf Dillsoße, dazu Sommergemüse und Mandelreis Ananaskompott *	Gemüseragout mit Basmatireis, dazu Feldsalat an Joghurt-Dressing Ananaskompott
Samstag	Pastinaken-Eintopf mit Brot Heidelbeer-Joghurt *	Mexikanischen Hackfleischtopf mit Brot Heidelbeer-Joghurt
Sonntag Muttertag	Tomatencremesuppe mit Basilikumsahne Putengeschnetzeltes mit Champignons, dazu Spätzle und Eisbergsalat mit Vinaigrette Vanillemousse mit Erdbeerpüree *	Tomatencremesuppe mit Basilikumsahne Eierfrikassee mit Spargelstücke und Champignons, Kartoffeln und Eisbergsalat mit Vinaigrette Vanillemousse mit Erdbeerpüree

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