

Speiseplan vom 28.04.2025 bis 04.05.2025

	Menü 1	Menü 2
Montag	Mit Frischkäse gefüllte Kartoffeltasche, Kräuter-Quark-Dip und dazu gem. Salat an Joghurtdressing Bananenjoghurt	Speck-Rührei mit Spinat und Kartoffeln Bananenjoghurt
Dienstag	Süße Apfelpfannkuchen mit Vanillesoße Stachelbeerkompott mit Sahne	Pizza „Vegetarisch“ mit Tomate, Paprika, Champignons und Käse Stachelbeerkompott mit Sahne
Mittwoch	Frühlingsrolle mit fruchtiger Currysoße und Basmatireis Waldmeister-Götterspeise mit Sahne	Schichtkraut mit Hackfleisch, Béchamelsoße und Butterkartoffeln Waldmeister-Götterspeise mit Sahne
Donnerstag 1. Mai (Tag der Arbeit)	Champignoncremesuppe Süße Schupfnudelpfanne mit heißen Kirschen Grießpudding mit Erdbeersoße	Champignoncremesuppe Frikadelle mit Pilzsoße, Mischgemüse und Kartoffelpüree Grießpudding mit Erdbeersoße
Freitag	Gemüse-Kartoffelauflauf mit Kräuterhollandaise und dazu Blattsalat an Essig-Öl-Dressing Orangen-Buttermilch-Dessert	Matjesfilet „Hausfrauen Art“ mit Salzkartoffeln Orangen-Buttermilch-Dessert
Samstag	Bunter Graupeneintopf mit Brot Cappuccino-Pudding	Kartoffeleintopf mit Wiener und Brot Cappuccino-Pudding
Sonntag	Brokkoli-Cremesuppe Gemüseklößchen in Basilikumsoße, dazu Reis und gem. Salat Erdbeereis	Brokkoli-Cremesuppe Putengeschnetzeltes in Rahmsoße, buntem Gemüse und Spätzle Erdbeereis
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, Fruchtjogurt, Brothäppchen mit herzhaftem Belag.		

Die Küche behält sich Änderungen vor

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