

# Speiseplan vom 24.06.2024 bis 30.06.2024

Die Küche behält sich Änderungen vor

	Menü 1	Menü 2
Montag	Käsetortellini mit Basilikumsoße und Eisbergsalat an Essig-Öl Dressing Apfelkompott	Gebackener Fleischkäse mit Bratensoße, Lauchgemüse und Kartoffelpüree Apfelkompott
Dienstag	Hausgemachter Grießbrei mit heißen Kirschen Vanillecreme mit Erdbeermus	Hühnerfrikassee mit Spargel, Champignons und Erbsen an Butterreis Vanillecreme mit Erdbeermus
Mittwoch	Königsberger Klopse in Kapernsoße, Kartoffeln und Rote Bete Salat Himbeer-Götterspeise mit Vanillesoße	Spargel-Kartoffel-Auflauf mit Kräuterhollandaise, dazu Blattsalat in Essig-Öl-Dressing Himbeer-Götterspeise an Vanillesoße
Donnerstag	Rinderbrühe mit Nudeln Kasseler Grüne Soße mit Kartoffeln und Eisberg-Tomaten-Salat	Rinderbrühe mit Nudeln Rosenkohl-Kartoffel Auflauf mit Sahnesoße und Eisberg-Tomaten-Salat
Freitag	Fischfilet „Bordelaise“ mit Dill-Buttersoße, Kaisergemüse und Rosmarinkartoffeln Waldfrucht Joghurt	Gemüsespieße an Karottensauce und Kräuterreis Waldfrucht Joghurt
Samstag	Weißer Bohneneintopf mit Graubrot Karamell-Pudding	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch und Graubrot Karamell-Pudding
Sonntag	Hühnerbrühe mit Gemüse Rindersaftgulasch mit Spätzle und Bohnensalat Gemischtes Eisdessert	Hühnerbrühe mit Gemüse Panierte Champignons mit Kräuterquark, Püree und Bohnensalat Gemischtes 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

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