

Speiseplan vom 08.08.2022 bis 14.08.2022

	Menü 1	Menü 2
Montag	Lebergeschnetzeltes mit Apfel-Zwiebelsoße, hausgemachtes Püree und Chinakohlsalat Birnen-Quarkspeise	Blumenkohl-Auflauf mit Kartoffeln und Béchamelsoße Birnen-Quarkspeise
Dienstag	Apfel-Currycremesuppe Kaiserschmarren mit Vanillesoße	Apfel-Currycremesuppe Mit Tomate und Käse überbackenes Fischfilet, Weißweins- soße und Kartoffeln und Eisbergsalat
Mittwoch	Zwiebel-Schnitzel mit brauner Soße, Kartoffelrösti und Selleriesalat Grießpudding mit Himbeersirup	Gemüsebratling mit Kräuterhollandaise, Kartoffeln und Selleriesalat Grießpudding mit Himbeersirup
Donnerstag	Klare Hühnerbrühe mit Nudeln Kleine Klopse in Rahmsoße, Erbsen-Maisgemüse und Makkaroni	Klare Hühnerbrühe mit Nudeln Bauernfrühstück mit Gurke und Bratensoße und Paprika-Weißkrautsalat
Freitag	Fischroulade auf Dillsoße, dazu Sommergemüse und Mandelreis Ananaskompott	Eierfrikassee mit Spargelstücken und Champignons, Kartoffeln und gemischter Salat Ananaskompott
Samstag	Mexikanischen Hackfleischtopf mit Brot Heidelbeer-Joghurt	Pastinaken-Eintopf mit Brot Heidelbeer-Joghurt
Sonntag	Tomatencremesuppe Schweineroulade mit Soße, mit buntem Gemüse „Excellence“ und Salzkartoffeln Walnuss-Eisbecher	Tomatencremesuppe Gemüseragout mit kleinen Kartoffeln, dazu Feldsalat an Joghurt-Dressing Walnuss-Eisbecher

Die Küche behält sich Änderungen vor

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