

Speiseplan vom 15.08.2022 bis 21.08.2022

	Menü 1	Menü 2
Montag	Gebratener Hähnchenschenkel in eigenen Saft, Bratkartoffeln und gem. Salat Wassermelonenwürfel	Kartoffelgulasch in Soße, mit gem. Salat an Schmand-Dressing Wassermelonenwürfel
Dienstag	Möhrencremesuppe Apfelpfannkuchen mit Vanillesoße	Möhrencremesuppe Rosenkohl-Kartoffel-Auflauf mit Schinken und heller Soße
Mittwoch	Hessisches Schwarzwurzelgericht mit Kartoffeln Pistazienpudding	Gemüselaibchen mit Schnittlauchsoße, Kartoffelpüree und grünen Bohnensalat Pistazienpudding
Donnerstag	Blumenkohlcremesuppe Geflügelschnitzel „Mailänder Art“ mit Tomatensoße, Spiralen-Nudeln und Zucchini Gemüse Eis	Fruchtkaltschale je nach Wetter Gemüseteller mit Sauce Hollandaise und Kartoffeln Eis
Freitag	Gebratene Scholle „Finkenwerder Art“, mit Speck- Zwiebelwürfelchen und warmen Kartoffelsalat Aprikosenjoghurt	Mit Käsesoße überbackene Spätzle und Röstzwiebeln, dazu Tomatensalat Aprikosenjoghurt
Samstag	Weißkohl-Kartoffel-Eintopf mit Brot Waldfrucht-Quarkspeise	Kürbis-Eintopf mit Brot Waldfrucht-Quarkspeise
Sonntag	Rinderbrühe mit Marklösschen Schweinerbraten mit Malzbiersoße, bunten Karotten und Butterkartoffeln Vanille-Schoko-Eis	Rinderbrühe mit Marklösschen Möhren-Spinat-Auflauf mit kleinen Kartoffeln, dazu Feldsalat an Joghurt-Dressing Vanille-Schoko-Eis

Die Küche behält sich Änderungen vor

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