

Speiseplan vom 18.08.2025 bis 24.08.2025

	Menü 1	Menü 2
Montag	Gemüselaibchen mit Schnittlauchsoße, Kartoffelpüree und grünen Bohnensalat Erdbeerpudding mit Streuseln	Gebratener Hähnchenschenkel mit Rahmsoße, Bratkartoffeln und grünen Bohnensalat Erdbeerpudding mit Streuseln
Dienstag	Heidelbeerpfannkuchen mit Vanillesoße Bayrische Creme	Hähnchen-Curry mit Basmati Reis und einem gemischten Salat Bayrische Creme
Mittwoch	Zwiebel-Lauchkuchen mit Kräutercreme Pistazienpudding	Hessisches Schwarzwurzelgericht mit Kartoffeln Pistazienpudding
Donnerstag	Blumenkohlcremesuppe/Kaltschale Mit Käsesoße überbackene Spätzle, Röstzwiebeln und dazu Tomatensalat	Blumenkohlcremesuppe/Kaltschale Rosenkohl-Auflauf mit Schinken, dazu Butterkartoffeln und eine helle Sahne-Soße
Freitag	Gemüsefrikadelle mit Béchamel-Soße , Kartoffeln und einem gemischten Salat Aprikosenjoghurt	Scholle „Finkenwerder Art“, mit Speck-Zwiebelwürfeln und warmen Kartoffelpüree Aprikosenjoghurt
Samstag	Kürbis-Eintopf mit Brot Waldfrucht-Quarkspeise	Hühner-Eintopf mit Nudeln und Brot Waldfrucht-Quarkspeise
Sonntag	Rinderbrühe mit Marklöschen Möhren-Spinat-Auflauf mit Kräutersoße und Kartoffeln Vanille-Eis	Rinderbrühe mit Marklöschen Rinderbraten mit Bratensoße, Karottengemüse und Butterkartoffeln Vanille-Eis
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