

# Speiseplan vom 06.11.2023 bis 12.11.2023

	Menü 1	Menü 2
Montag	Tortellini mit Tomaten-Sahne-Soße, dazu gem. Salat an Kräuter-Dressing Mandarinenkompott	Frikadelle mit Zwiebelsoße, Rahmkohlrabi und Kartoffeln Mandarinenkompott
Dienstag	Kartoffel-Möhren-Eintopf mit Mini-Würstchen und Brot Schokoladenquark	Zucchini-Puffer mit Sauce Bechamel und Möhrensalat Schokoladenquark
Mittwoch	Grünkohl mit Mettende und Senf, dazu Kartoffeln Vanillepudding mit Himbeersoße	Blumenkohlbratling an Karotten-Rosmarin-Soße, Röstkartoffeln und Krautsalat Vanillepudding mit Himbeersoße
Donnertag	Steckrübencremesuppe Apfel-Milchreis mit Vanillesoße	Steckrübencremesuppe Puten-Rahmgulasch mit Waldpilzen, Brokkoli und Spätzle
Freitag	Wels-Filet an Weißweinsauce, mit Zuckerschoten und Schnittlauchkartoffeln Obstsalat mit Sahnehaube	Kürbis-Kartoffel-Auflauf mit Petersiliensoße und Kopfsalat in Vinaigrette Obstsalat mit Sahnehaube
Samstag	Gemüse-Eintopf mit Spätzle und Brot Erdbeer-Joghurt	Rindfleisch-Eintopf mit Kartoffeln und Brot Erdbeer-Joghurt
Sonntag	Geflügelbrühe mit Gemüse und Nudeln Rinderroulade in eigener Soße, mit Rotkohl und Kartoffelklöße Nuss-Eis	Geflügelbrühe mit Gemüse und Nudeln Mit Hollandaise überbackener Speckrosenkohl und Salzkartoffeln Nuss-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, Fruchtjoghurt, Brothäppchen mit herzhaftem Belag		

**Die Küche behält sich Änderungen vor**

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