

Speiseplan vom 20.11.2023 bis 26.11.2023

	Menü 1	Menü 2
Montag	Nuss-Nougat-Quark-Auflauf mit dicker Vanillesoße Fruchtcocktail	Putencurrywurst mit Kartoffel-Stäbchen. dazu Eisbergsalat an Joghurt-Dressing Fruchtcocktail
Dienstag	Hausgemachter Grießbrei mit Rhabarberkompott Zitronengötterspeise mit Sahne	Kasseler mit brauner Soße, dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree Zitronengötterspeise mit Sahne
Mittwoch	Schichtkohl mit Hackfleisch, dazu Bechamelsoße und Petersilienkartoffeln Mandarinen-Mascarponecreme	Vegetarische Tortellini mit Spinat-Käse-Soße, dazu Paprika-Gurken-Salat Mandarinen-Mascarponecreme
Donnerstag	Gemüsecremesuppe Marillen-Topfenknödel mit Vanilleschaum	Gemüsecremesuppe Züricher Geschnetzeltes vom Schwein, Bandnudeln und Wachsbrechbohnsalat
Freitag	Gebratenes Lachsfilet an Zitronenbuttersoße, Salzkartoffeln und bunter Salat mit Rahmdressing Erdbeerpudding mit Streusel	Gouda-Gemüsestäbchen mit Kräutercreme, Püree und bunter Salat mit süßem Rahmdressing Erdbeerpudding mit Streusel
Samstag	Italienischer Gemüse Eintopf, dazu Brot Fruchtjoghurt Maracuja	Schnippel-Bohnen-Eintopf mit Brot Fruchtjoghurt Maracuja
Sonntag	Rinderbrühe mit Grießnocken Rinderschmorbraten mit Schwarzwurzeln und Rosmarinkartoffeln Bananensplit-Eis	Rinderbrühe mit Grießnocken Räucherlachs an Rösti, dazu Honig-Senf-Sauce und Blattsalat mit Schmand-Dressing Bananensplit-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