



Speiseplan

Wir wünschen Ihnen einen Guten Appetit!
Vom **02.09.2019** bis **08.09.2019**

KW
36

	Menü 1 (Vollkost)	Menü 2	Menü 3 (Vegetarisch)
Vorspeise	Tagessuppe ^{A,E,K,M}	Tagessuppe ^{A,E,K,M}	Tagessuppe ^{A,E,K,M}
Montag 02.09.2019	Gebackener Fleischkäse, ^N Kartoffelgemüse, Röstzwiebeln ^{K,M} und Gewürzgurke	Palatschinken ^{A,E,K} mit Mirabellenkompott	Kartoffelgemüse ^{A,K,M} mit Bratwurst (Weizenprotein) ^{A,I} und Gewürzgurke
Dessert	Mirabellenkompott		Mirabellenkompott
Vorspeise	Kraftbrühe mit Nudeln ^{A,E,M}	Kraftbrühe mit Nudeln ^{A,E,M}	
Dienstag 03.09.2019	Putengeschnetzeltes mit Champignons, ^{K,M} Reis und Gurkensalat ^K	Hacksteak ^{A,E} mit Erbsen-Möhrengemüse, ^K Kartoffelbrei ^K	Thai-Gemüsecurry ^{H,I,M,O} gebackener Tofu, ^I Reis und Salat ^K
Dessert	Nach Bedarf	Nach Bedarf	Nach Bedarf
Vorspeise	Gemüsecremesuppe ^{K,M}	Gemüsecremesuppe ^{K,M}	Gemüsecremesuppe ^{K,M}
Mittwoch 04.09.2019	Lasagne "Bolognese" ^{A,E,K,M} dazu bunter Blattsalat mit Joghurtdressing ^K	Schweineschnitzel ^A mit Bratkartoffeln und Salat ^K	Gemüselasagne ^{A,E,K,M} an buntem Salat ^K
Dessert	Weidenh. Haselnußjoghurt ^{K,L}	Weidenh. Haselnußjoghurt ^{K,L}	Weidenh. Haselnußjoghurt ^{K,L}
Vorspeise	Hühnerbrühe mit Backerbsen ^{A,M}	Hühnerbrühe mit Backerbsen ^{A,M}	
Donnerstag 05.09.2019	Kasseler an Bayrisch Kraut ^N mit Kartoffelpüree ^K	Hähnchenbrust ^{A,I} auf Tomatensoße ^K mit Gemüsenudeln ^{A,E,K}	Knoblauchspaghetti ^{A,E,K,M} an Tomatensoße ^K mit Parmesan
Dessert	Nach Bedarf	Nach Bedarf	Nach Bedarf
Vorspeise	Champignoncremesuppe ^{A,K}	Champignoncremesuppe ^{A,K}	Champignoncremesuppe ^{A,K}
Freitag 06.09.2019	Seelachsfilet in der Eihülle ^{A,E,G} mit Remouladensoße ^{K,N} und Kartoffelsalat	Frühlingsrolle mit Hühnerfleisch, ^{A,E,I} süß-saurer Soße und Eisbergsalat	Zwei gekochte Eier ^E auf Remouladensoße ^{K,N} und Salzkartoffeln
Dessert	Erdbeerpudding ^K	Erdbeerpudding ^K	Erdbeerpudding ^K
Vorspeise			
Samstag 07.09.2019	Kartoffel- Gemüsesuppe mit Heißer Fleischwurst ^{M,N}	Frikadelle ^{A,E,N} mit Nudelsalat ^{A,E,K}	Gemüse Eintopf mit Grießklößchen ^{A,E,M}
Dessert	Süßer Quark mit Fruchtcocktail ^K	Süßer Quark mit Fruchtcocktail ^K	Süßer Quark mit Fruchtcocktail ^K
Vorspeise	Frühlingszwiebelnsuppe ^{A,K}	Frühlingszwiebelnsuppe ^{A,K}	Frühlingszwiebelnsuppe ^{A,K}
Sonntag 08.09.2019	Gedünsteter Rinderbug auf Meerrettichsoße, ^{A,K} Salzkartoffeln und Rote Bete ^P	Schweineschnitzel Saltimbocca ^{A,E} mit Kräutergnocchi, ^{A,E,K} grüner Salat ^K	Kräutergnocchi ^{A,E,K} auf Käse-Sahnesoße mit grünem Blattsalat ^K
Dessert			

Verwendung von Zusatzstoffen

Unsere Speisen werden mit jodiertem Speisesalz zubereitet. Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe können in der Küche eingesehen werden.

Ansprechpartner: Werner Schmidt Tel. 06051 / 6009 -150 od. -153