

	VOLLKOST – Menü 1	LEICHTE KOST – Menü 2	VEGETARISCH – Menü 3
<b>Montag</b> 17.12.	Flädlesuppe <b>Hähnchenbrustschnitzel natur, mit leichter Estragonsauerrahmsauce, Karotten-Pastinaken-Gemüse und Süßkartoffelpüree</b> Apfel-Holunder-Quarkdessert	Flädlesuppe <b>Hähnchenbrustschnitzel natur, mit leichter Estragonsauerrahmsauce, Karotten-Pastinaken-Gemüse und Süßkartoffelpüree</b> Pfirsichspalten	Gemüsecremesuppe <b>Überbackener Blumenkohl mit Sauce Mornay, dazu Petersilienkartoffeln</b> Apfel-Holunder-Quarkdessert
<b>Dienstag</b> 18.12.	Hühnerfleisch-Currysuppe <b>Geschmortes Schweinegulasch „Ungarischer Art“ in Bratensauce, Balkangemüse und Butternudeln</b> Vanillepudding mit Eierlikörsahne	Gemüsebrühe mit Sternchennudeln <b>Leicht gebratenes Seehechtfilet mit Petersiliencremesauce und Salzkartoffeln, Blattsalate mit Honig-Senf-Dressing</b> Mirabellenkompott	Gemüsebrühe mit Sternchennudeln <b>Apfelküchle mit Zimt und Zucker, dazu Vanillesauce</b> Vanillepudding mit Eierlikörsahne
<b>Mittwoch</b> 19.12.	Kleiner Salatteller <b>Wirsingroulade mit Zwiebel-Räucherspeckrahmsauce und Salzkartoffeln</b> Bananenfruchtquark mit Schokoladenraspeln	Kleiner Salatteller <b>Steckrübeneintopf mit Räucherfleischwürfeln</b> Birnenkompott	Kleiner Salatteller <b>Steckrübeneintopf</b> Bananenfruchtquark mit Schokoladenraspeln
<b>Donnerstag</b> 20.12.	Rinderkraftbrühe mit Eiermuscheln <b>Fleischkäse mit Bratensenfsauce, Rahmsauerkraut und Kartoffelstampf</b> Sahnepudding mit Himbeersauce	Petersiliencremesuppe <b>Fleischkäse mit leichter Bratensenfsauce, Ardennengemüse und Kartoffelstampf</b> Pflaumenkompott	Petersiliencremesuppe <b>Serviettenknödel mit Waldpilzen in Schnittlauch-Sauerrahmsauce, dazu Ardennengemüse</b> Sahnepudding mit Himbeersauce
<b>Freitag</b> 21.12.	Erbsencremesuppe <b>Gegrilltes Seelachsfilet mit körniger Orangensenfsauce, buntem Fenchelgemüse und Reis</b> Dickmilchdessert mit Blaubeeren	Italienische Gemüsesuppe <b>Gabelspaghetti in leichter Spinatcremesauce mit sautierten Kirschtomaten, bunter Salatteller mit Toskana-Dressing</b> Apfelmus mit Preiselbeeren	Erbsencremesuppe <b>Gabelspaghetti in leichter Spinatcremesauce mit sautierten Kirschtomaten, bunter Salatteller mit Toskana-Dressing</b> Dickmilchdessert mit Blaubeeren
<b>Samstag</b> 22.12.	Kleiner Salatteller <b>Holsteiner Kartoffeleintopf mit Majoran und Räucherfleisch</b> Cappuccinopudding	Kleiner Salatteller <b>Holsteiner Kartoffeleintopf mit Majoran und Räucherfleisch</b> Rhabarberkompott mit Vanillesauce	Kleiner Salatteller <b>Gebackene Champignon-Blätterteigtasche mit leichter Cremesauce, Brokkoligemüse und Salzkartoffeln</b> Cappuccinopudding
<b>Sonntag</b> 23.12.	Spargelcremesuppe <b>Rheinischer Sauerbraten mit Rosinensauce und Apfelrotkohl, Kartoffelklöße mit Semmelbröseln</b> Toffee Cremedessert	Hühnerbrühe mit Eierstich <b>Rheinischer Sauerbraten mit leichter Bratensauce, Vichykarotten, Kartoffelklöße</b> Stachelbeerkompott	Spargelcremesuppe <b>Grießschnitte mit heißem Pflaumen-Aprikosenkompott</b> Toffee Cremedessert

Die Speisen können Spuren von Allergenen enthalten. Für weitere Informationen zu diesem Thema erreichen Sie uns während unserer **Bürozeiten von Montag bis Freitag 8.00 bis 12.00 Uhr.** Kurzfristige Änderungen des Speiseplans behalten wir uns vor.