

	VOLLKOST – Menü 1	LEICHTE KOST – Menü 2	VEGETARISCH – Menü 3
Montag 10.06.	Pestocremesuppe <i>Pfingstmontag</i> Gefülltes Hähnchenbrustrollchen mit Sauce Hollandaise, Broccoli und Salzkartoffeln Buttermilch Mango Dessertcreme	Klare Fleischbrühe mit Gemüsewürfeln Gefülltes Hähnchenbrustrollchen mit Sauce Hollandaise, Broccoli und Salzkartoffeln Apfelkompott mit Schmand	Pestocremesuppe Leicht gebratenes Kürbis-Chiasamen-Plätzchen mit leichter Petersilien-Cremesauce, Vichykarotten und Vollkornreis Buttermilch Mango Dessertcreme
Dienstag 11.06.	Klare Geflügelbrühe mit Reis Schweinelachsschnitzel in Rahmsauce mit gedünstetem Honig-Senf-Karottengemüse und Salzkartoffeln Karamellpudding	Leichte Petersilienwurzelcremesuppe Fischragout „Helgoländer Art“ mit gedünsteten Karotten und Salzkartoffeln Birnenkompott	Leichte Petersilienwurzelcremesuppe Marillenknödel mit Mohnsauce Karamellpudding
Mittwoch 12.06.	Kleiner Salatteller Hähnchenmedaillon „Hawaii“ mit Ananas und Käse, leichte Frucht-Currysauce, Romanescogemüse und Reis Edelbitter-Schokoladenpudding	Kleiner Salatteller Kohlrabirahmgemüseintopf mit Hackfleischbällchen Tropischer Fruchtcocktail	Kleiner Salatteller Kohlrabirahmgemüseintopf Edelbitter-Schokoladenpudding
Donnerstag 13.06.	Schweizer Zwiebelsuppe Rindergeschnetzeltes in Meerrettichsauce, Bouilliongemüse und Butterkartoffeln Vanillepudding mit Fruchtpuree	Kräutercremesuppe Kartoffelpuffer mit Apfelmus Mirabellenkompott	Schweizer Zwiebelsuppe Kartoffelpuffer mit Apfelmus Vanillepudding mit Fruchtpuree
Freitag 14.06.	Lauch-Kartoffelcremesuppe Gebratenes Seelachsfilet im Backteig, Dillrahmsauce, Schmorgurkengemüse und Kartoffelpüree Griechische Joghurtcreme mit Melone	Buchstabennudelsuppe Gebratenes Seelachsfilet im Backteig, Rahmgemüse und Kartoffelpüree Ananaskompott	Lauch-Kartoffelcremesuppe Vegetarische Schwäbische Maultaschen mit Spinatfüllung und Tomatensauce, dazu Blattsalate mit Thousand Island Dressing Griechische Joghurtcreme mit Melone
Samstag 15.06.	Kleiner Salatteller Linseneintopf mit Räucherfleisch und Würstchenscheiben Zitronenpudding	Kleiner Salatteller Milchreis mit Zimt und Zucker, dazu Kirschkompott Apfelmus mit Preiselbeeren	Kleiner Salatteller Milchreis mit Zimt und Zucker, dazu Kirschkompott Zitronenpudding
Sonntag 16.06.	Ochsenschwanzsuppe Burgunderbraten in Rotweinsauce, Wirsinggemüse in Cremesauce, Salzkartoffeln Waldfruchtpudding	Klare Gärtnerin Suppe Burgunderbraten in leichter Bratensauce, Blumenkohl mit Semmelbröseln, Salzkartoffeln Pfirsichkompott	Klare Gärtnerin Suppe Milchbratling mit toskanischer Tomatenfüllung, Kräuterrahmsauce, Blumenkohl, Salzkartoffeln Waldfruchtpudding

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.