



	VOLLKOST – Menü 1	LEICHTE KOST – Menü 2	VEGETARISCH – Menü 3
Montag 17.06.	Fleischbrühe mit Flädle Currywurstgulasch mit Schwenkkartoffeln und Farmersalat Haselnusspudding	Tomatencremesuppe mit Basilikum Gabelspaghetti mit Käsesauce und Kochschinken, dazu Karottengemüse Birnenkompott	Tomatencremesuppe mit Basilikum Gabelspaghetti mit Käsesauce und Gemügestreifen, dazu Karottengemüse Haselnusspudding
Dienstag 18.06.	Gemüsecremesuppe Gedünstetes Putenbruststeak auf China-Gemüse in einer leichten süß-sauren Sauce, dazu Basmatireis Buttermilch-Zitronendessert	Erdbeer-Kaltschale Gedämpftes Rotbarschfilet mit Kräutercremesauce und Salzkartoffeln, dazu Eisbergsalat mit amerikanischem Dressing Obstsalat mit Maraschino	Gemüsecremesuppe Champignonköpfe mit Kräutercremesauce, dazu Eisbergsalat mit amerikanischem Dressing Buttermilch-Zitronendessert
Mittwoch 19.06.	Kleiner Salatteller Gebatene Jagdwurst-Jägerschnitte mit Waldpilzrahmsauce, Kaisergemüse und Salzkartoffeln Schokoladenpudding mit Bananencremesauce	Kleiner Salatteller Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch Waldmeister-Götterspeise mit Vanillesauce	Kleiner Salatteller Gnocchi mit Gorgonzolasauce und mediterranem Gemüse Schokoladenpudding mit Bananencremesauce
Donnerstag 20.06.	Klare Tomatensuppe mit Grießklößchen Szegediner Schweineragout mit buntem Bohnengemüse und Salzkartoffeln Heidelbeer-Fruchtjoghurt	Pastinakencremesuppe Quarkkälchen mit Vanillesauce Ananaskompott	Klare Tomatensuppe mit Grießklößchen Quarkkälchen mit Vanillesauce Heidelbeer-Fruchtjoghurt
Freitag 21.06.	Hühnercremesuppe Heringsfilet „Hausfrauen Art“ mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken in Sauerrahmsauce, dazu Räucherspeck-Kartoffeln Grießflammerie mit Kirschen	Gemüsebrühe mit Eierfäden Rahmspinat mit Rühreiern und Salzkartoffeln Apfelmus mit Sahne	Gemüsebrühe mit Eierfäden Rahmspinat mit Rühreiern und Salzkartoffeln Grießflammerie mit Kirschen
Samstag 22.06.	Kleiner Salatteller Bunter Gemüse Eintopf mit Würstchenscheiben Milchreis mit Ananas	Kleiner Salatteller Bunter Gemüse Eintopf mit Würstchenscheiben Fruchtcocktail	Kleiner Salatteller Back-Camembert mit Preiselbeeren, Salatgarnitur und Weißbrot Milchreis mit Ananas
Sonntag 23.06.	Maiscremesuppe Gebatenes Hähnchen-Cordon bleu mit Rahmsauce, Leipziger Allerlei, Salzkartoffeln Panna Cotta mit Himbeersirup	Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Gemüse Leicht gebratenes Hähnchen-Cordon bleu mit Rahmsauce, Karotten und Salzkartoffeln Mandarinenkompott	Maiscremesuppe Karotten-Kartoffelrösti mit Thymiancremesauce, Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln Panna Cotta mit Himbeersirup

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.