

	Klassiker Menü 1	Leichtes Menü 2	Vegetarisches Menü 3
Montag 30.05.	Rinderbrühe mit Grießklößchen Rindfleischragout in Meerrettichcremesauce, Bouillongemüse und Butterkartoffeln Latte Macchiato Pudding	Knollen-Selleriecremesuppe Makkaroni mit Tomatencremesauce, Kochschinkenstreifen und Eisbergsalat mit amerikanischem Dressing Apfelkompott mit Sauerrahm	Knollen-Selleriecremesuppe Makkaroni mit Tomatencremesauce und Eisbergsalat mit amerikanischem Dressing Latte Macchiato Pudding
Dienstag 31.05.	Paprikasauerrahmsuppe mit Schnittlauchröllchen Gekochte Hühnereier in Senfsauce mit Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln Himbeer-Quarkdessert mit Minze	Fleischbrühe mit Fadennudeln Gedämpftes Kabeljaufilet mit leichter Zitronencremesauce, Zucchini Gemüse und Reis Ananaskompott	Paprikasauerrahmsuppe mit Schnittlauchröllchen Eieromelette mit Rahmsauce, Zucchini Gemüse und Salzkartoffeln Himbeer-Quarkdessert mit Minze
Mittwoch 01.06.	Kleiner Salatteller Paniertes Hähnchenbrustfilet mit Rahmsauce, Blumenkohlgemüse und Schnittlauchkartoffeln Schokoladenpudding mit Birnenkompott	Kleiner Salatteller Paniertes Hähnchenbrustfilet mit Rahmsauce, Blumenkohlgemüse und Schnittlauchkartoffeln Obstsalat	Kleiner Salatteller Sellerieknusperschnitzel mit Frühlingslauchsauce und Reisnudeln mit Gemüsewürfeln Schokoladenpudding mit Bienenkompott
Donnerstag 02.06.	Geflügelbrühe mit Eierstich Schaschlikragout mit Zwiebeln, Champignons und Paprika, Bohnengemüse und gebackenen Kartoffeln Apfelquarkspeise	Rosenkohlcremesuppe Saftige Apfelpfannkuchen mit Zimt und Zucker und Vanillesauce Pfirsichkompott	Rosenkohlcremesuppe Saftige Apfelpfannkuchen mit Zimt und Zucker und Vanillesauce Apfelquarkspeise
Freitag 03.06.	Brokkolicremesuppe Gebratenes Seelachsfilet mit Dillcremesauce, Vitalgemüse und Kartoffelpüree Sahnepudding	Kraftbrühe mit Backerbsen Leicht gebratenes Seelachsfilet mit Dillcremesauce, Vitalgemüse und Kartoffelpüree Waldmeistergötterspeise mit Vanillesauce	Brokkolicremesuppe Mit mediterranem Gemüse gefüllte Zucchini, Rosmarinsauce und Naturreis Sahnepudding
Samstag 04.06.	Kleiner Salatteller Gebratenes Schweineschnitzel mit Waldpilzrahmsauce, Speckbohnen und Petersilienkartoffeln Nougatpudding	Kleiner Salatteller Kartoffeleintopf mit Räucherfleisch Mandarinenkompott	Kleiner Salatteller Grießbrei mit Kirschkompott Nougatpudding
Sonntag 05.06.	Kohlrabicremesuppe mit Petersilie Schweinegeschnetzeltes in Rahmsauce mit Champignons, Spargel-Karottengemüse in Petersilienbutter, Salzkartoffeln Bayrisch Creme mit Himbeerpüree	Gemüsebrühe mit Tomatengrießklößchen Schweinegeschnetzeltes in Rahmsauce, Karottenscheiben und Salzkartoffeln Fruchtcocktail	Kohlrabicremesuppe mit Petersilie Broccolipasteten-Törtchen mit Käse und Dinkel, Kräuterquarkdip, gemischter Salatteller Bayrisch Creme mit Himbeerpüree

Die Speisen können Spuren von Allergenen enthalten. Für weitere Informationen wählen Sie bitte unsere Durchwahl 05151 – 797 718.