

Speiseplan-Woche 4

30. Januar – 05. Februar 2023

05151 - 797 718

	Klassiker Menü 1	Leichtes Menü 2	Vegetarisches Menü 3
Montag 30.01.	Rosenkohlcremesuppe Bratwurst mit Zwiebel-Senfsauce, Sauerkraut und Kartoffelpüree Grießpudding mit Himbeersirup	Fleischbrühe mit Gemüsewürfeln und Maultaschen Kartoffelpuffer mit Apfelmus Pfirsichkompott	Rosenkohlcremesuppe Kartoffelpuffer mit Apfelmus Grießpudding mit Himbeersirup
Dienstag 31.01.	Vegetarische Brühe mit Grießklößchen Gebratene Hähnchenkeule, Erbsen in Bechamelsauce, dazu Gabelspaghetti Vanillepudding mit Stachelbeeren	Maiscremesuppe Leicht gebratenes Seehechtfilet mit Kokos- Ingwercremesauce und Salzkartoffeln, Blattsalate mit Honig-Senf-Dressing Apfelmus mit Schlagrahm	Vegetarische Brühe mit Grießklößchen Gebratene Brokkoli-Ecke mit Haferflocken an Petersiliencremesauce und Salzkartoffeln Vanillepudding mit Stachelbeeren
Mittwoch 01.02.	Kleiner Salatteller Saftiger Hackfleischbraten mit dunkler Senfsauce, Kohlrabigemüse, Salzkartoffeln Schoko-Rum-Pudding	Kleiner Salatteller Saftiger Hackfleischbraten mit leichter Senfsauce, Kohlrabigemüse, Salzkartoffeln Obstsalat	Kleiner Salatteller Italienischer Gemüseeintopf mit Reis Schoko-Rum-Pudding
Donnerstag 02.02.	Blumenkohlcremesuppe Gebratenes Putenbrustgeschnetzeltes mit Gemüsestreifen in Estragon-Rahmsauce, Rosenkohlgemüse und Salzkartoffeln Kefir Dessert Orange Vanille	Pichelsteiner Suppe Gebratenes Putenbrustgeschnetzeltes mit Gemüsestreifen in Estragon-Rahmsauce, Zucchinigemüse und Salzkartoffeln Götterspeise mit Vanillesauce	Blumenkohlcremesuppe Schlemmerrösti mit Paprika, Tomaten, Broccoli und Käsesauce, dazu Rotkohlsalat Kefir Dessert Orange Vanille
Freitag 03.02.	Hühnerbrühe mit Gemüsewürfeln Überbackenes Schlemmerfischfilet mit Fenchelgemüse in Aniscremesauce und Reis Stracciatella-Cremedessert	Hühnerbrühe mit Gemüsewürfeln Überbackenes Schlemmerfischfilet mit Karottengemüse in Cremesauce und Salzkartoffeln Aprikosenkompott	Grünkerncremesuppe Champignonköpfe mit Kräutercremesauce und Rosmarinkartoffeln, dazu Eisbergsalat mit Karottengemüse in Cremesauce Stracciatella-Cremedessert
Samstag 04.02.	Kleiner Salatteller Gebratenes Schweineschnitzel mit Käse überbacken, Tomatensauce, Broccoligemüse und Salzkartoffeln Milchpudding-Butterkeks Dessert	Kleiner Salatteller Rindfleischeintopf mit Nudeln, Gemüse und Eierstich Rote Grütze mit Vanillesauce	Kleiner Salatteller Gebratene Tofu-Gemüsetasche mit Erdnuss- Cremesauce und Salzkartoffeln Milchpudding-Butterkeks Dessert
Sonntag 05.02.	Kressecremesuppe Gebratenes Cordon blue vom Schwein mit Bearnersauce, Vitalgemüse und Kartoffeln Joghurt-Quark "Käsekuchen" Cremedessert	Ochsenbrühe mit Sherry Gebratenes Cordon blue vom Schwein mit leichter Cremesauce, Vitalgemüse und Kartoffeln Cocktailfrüchte	Kressecremesuppe Kartoffeltaschen gefüllt mit Frischkäse, dazu Kräutercremesauce, kleiner Salatteller mit kalifornischem Dressing Joghurt-Quark "Käsekuchen" Cremedessert

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