

Speiseplan-Woche 5

## 06. - 12. Februar 2023

05151 - 797 718

	' '		
	Klassiker Menü 1	Leichtes Menü 2	Vegetarisches Menü 3
Montag 06.02.	Flädlesuppe Hausgemachter Grünkohl mit Kasselernacken und Salzkartoffeln Bananen-Split Pudding	Flädlesuppe Überbackener Blumenkohl mit Sauce Mornay, Kochschinkenstreifen und Petersilienkartoffeln Pfirsichspalten	Gemüsecremesuppe Überbackener Blumenkohl mit Sauce Mornay, dazu Petersilienkartoffeln Bananen-Split Pudding
Dienstag 07.02.	Curry-Fruchtsuppe Heringsfilet mit Zwiebelringen, grüne Bohnen mit Räucherspeck und Schwenkkartoffeln Vanillepudding mit Eierlikörsahne	Gemüsebrühe mit Sternchennudeln Hähnchenbrustfilet "Piccata" mit Tomatencreme- sauce, Zucchiniwürfeln und Gabelspaghetti Mirabellenkompott	Gemüsebrühe mit Sternchennudeln Gebackene Champignontasche auf Gemüsestreifen Vanillepudding mit Eierlikörsahne
Mittwoch 08.02.	Kleiner Salatteller Wirsingroulade mit Zwiebel-Räucherspeck- rahmsauce und Salzkartoffeln Bananenfruchtquark mit Schokoladenraspeln	Kleiner Salatteller <b>Bunter Gemüseeintopf mit Würstchenscheiben</b> Birnenkompott	Kleiner Salatteller <b>Bunter Gemüseeintopf</b> Bananenfruchtquark mit Schokoladenraspeln
Donnerstag 09.02.	Rinderkraftbrühe mit Eiermuscheln Fleischkäse mit Bratensenfsauce, Rahmsauerkraut und Kartoffelstampf Sahnepudding mit Himbeersauce	Erbsencremesuppe Fleischkäse mit leichter Bratensenfsauce, Ardennengemüse und Kartoffelstampf Pflaumenkompott	Erbsencremesuppe Apfelküchle mit Zimt und Zucker, dazu Vanillesauce Sahnepudding mit Himbeersauce
Freitag 10.02.	Petersiliencremesuppe Gegrilltes Seelachsfilet mit Orangen-Senfsauce, Vichykarotten und Salzkartoffeln Dickmilchdessert mit Blaubeeren	Italienische Gemüsesuppe Penne rigate Nudeln in leichter Spinatcremesauce mit sautierten Kirschtomaten, Eisbergsalat mit Thousand Island-Dressing Apfelmus mit Preiselbeeren	Petersiliencremesuppe Penne rigate Nudeln in leichter Spinatcremesauce mit sautierten Kirschtomaten, Eisbergsalat mit Thousand Island-Dressing Dickmilchdessert mit Blaubeeren
Samstag 11.02.	Kleiner Salatteller  Kartoffel-Laucheintopf mit Schweinehackfleisch  Cappuccinopudding	Kleiner Salatteller Gebratenes Schweineschnitzel mit Cremesauce, Kohlrabigemüse und Butterkartoffeln Rhabarberkompott mit Vanillesauce	Kleiner Salatteller  Gebratene Schupfnudeln mit Sauerkraut  Cappuccinopudding
Sonntag 12.02.	Kürbiscremesuppe Geschmorter Schweinebraten in Balsamicoessigsauce, Rosenkohlgemüse und Salzkartoffeln Toffee Cremedessert	Hühnerbrühe mit Eierstich Geschmorter Schweinebraten mit leichter Bratensauce, Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln Stachelbeerkompott	Kürbiscremesuppe Grießschnitte mit heißem Pflaumen- Aprikosenkompott Toffee Cremedessert

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