



	Klassiker Menü 1	Leichtes Menü 2	Vegetarisches Menü 3
Montag 29.05.	Flädlesuppe Kalbfleischragout in Weißweinsahnesauce mit Champignons, Spargel-Karottengemüse und Kartoffelgratin Bananen-Split Pudding <i>Pfingstmontag</i>	Flädlesuppe Kalbfleischragout in Sahnesauce mit Gemüsestreifen, Karottengemüse und Salzkartoffeln Pfirsichspalten	Gemüsecremesuppe Überbackener Blumenkohl mit Sauce Mornay, dazu Petersilienkartoffeln Bananen-Split Pudding
Dienstag 30.05.	Curry-Fruchtsuppe Heringsfilet mit Zwiebelringen, grüne Bohnen mit Räucherspeck und Schwenkkartoffeln Vanillepudding mit Eierlikörsahne	Gemüsebrühe mit Sternchennudeln Hähnchenbrustfilet „Piccata“ mit Tomatencremesauce, Zucchiniwürfeln und Gabelspaghetti Mirabellenkompott	Gemüsebrühe mit Sternchennudeln Gebackene Champignons tasche auf Gemüsestreifen Vanillepudding mit Eierlikörsahne
Mittwoch 31.05.	Kleiner Salatteller Gebratenes Putenbrustgeschnetzeltes mit Gemüsestreifen in Estragon-Rahmsauce, Rosenkohlgemüse und Salzkartoffeln Bananenfruchtquark mit Schokoladenraspeln	Kleiner Salatteller Bunter Gemüseintopf mit Würstchenscheiben Birnenkompott	Kleiner Salatteller Bunter Gemüseintopf Bananenfruchtquark mit Schokoladenraspeln
Donnerstag 01.06.	Rinderkraftbrühe mit Eiersmuscheln Fleischkäse mit Bratensauce, Rahmsauerkraut und Kartoffelstampf Sahnepudding mit Himbeersauce	Erbsencremesuppe Fleischkäse mit leichter Bratensauce, Ardennengemüse und Kartoffelstampf Pflaumenkompott	Erbsencremesuppe Apfelküchle mit Zimt und Zucker, dazu Vanillesauce Sahnepudding mit Himbeersauce
Freitag 02.06.	Petersiliencremesuppe Gegrilltes Seelachsfilet mit Orangen-Senf sauce, 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 03.06.	Kleiner Salatteller „Buntes Huhn“ Eintopf mit Möhren, weißen Bohnen und Räucherfleisch Cappuccinopudding	Kleiner Salatteller Gebratenes Schweineschnitzel mit Cremesauce, Kohlrabigemüse und Butterkartoffeln Rhabarberkompott mit Vanillesauce	Kleiner Salatteller Auflauf von Schupfnudeln mit Sauerkraut und Käse Cappuccinopudding
Sonntag 04.06.	Kürbiscremesuppe Geschmorter Schweinebraten in Balsamicoessigsauce, Rotkohl und Salzkartoffeln Toffee Cremedessert	Hühnerbrühe mit Eierstich Geschmorter Schweinebraten mit leichter Bratensauce, Blumenkohlgemüse mit Semmelbröseln 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.