

Speiseplan für die Woche vom 15.07.19 bis 21.07.19

	Menue A	Menue B	Dessert	Nachmittag	Abendbrot
Mo	Schwarzwurzeln mit Fleischklößchen dazu Salzkartoffeln	Heidelbeerpfannkuchen mit Vanillesoße	Rabarber mit Vanillepudding	Kekse	Kräuterpastete, Paprikakäse, E Gurke u. Tomate
Di	Wurstgulasch mit Nudeln, Eisbergsalat mit Schmanddressing	Bauernfrühstück dazu Eisbergsalat mit Schmanddressing	Zitronencreme	Rührkuchen	Putengrillbrust, Sahneschmelzkäse, Melone
Mi	Kartoffeleintopf mit Speck und Kräutern verfeinert, Graubrot	Geflügeleintopf mit Reis, Graubrot	Karamellpudding	Gebäck	Zwiebelmett, Gouda, Petersilie, Bier und Co.
Do	Fleischkäse mit Lauchgemüse und Kartoffelpüree	Käsetortellini mit Tomatensoße, Tomatensalat mit Essig und Öl	Heidelbeer-joghurt	Blechkuchen	Paprikalyoner, Maasdammer, Erdbeeren
Fr	Fischroulade Zitronen- Buttersoße, dazu Reis und Blattsalat	Hühnerfikasse mit Erbsen und Spargel verfeinert dazu Reis	Götterspeise mit Sahnehaube	Kekse	Teewurst, Bärlauchkäse, Senf Gurken
Sa	Wirsingeintopf mit Geflügelbällchen, Weissbrot	gebrannte Grießsuppe dazu Weissbrot	Mandarinenquark	Rührkuchen	Grobe Leberwurst, Emmentaler, Fleischsalat
So	Rinderkraftbrühe mit Backerbsen Rindergulsach, Spätzle, Bohnensalat	Rinderkraftbrühe mit Backerbsen, Käsespätzle mit Wurzelgemüse verfeinert	Eisbecher	Torte	Schinkenspeck, Mortadella mit Champignons, Brennesselkäse, Tomaten

Wir weisen drauf hin, dass unsere Speisen und Getränke Allergene und Zusatzstoffe enthalten können. Informationen hierzu können Sie gerne bei uns in der Küche erfragen. Kreuzkontaminationen können wir trotz größter Sorgfalt nicht ausschließen

Änderungen vorbehalten!