

Speiseplan

22. Juli - 28. Juli 2024



Tag	Menü I	Menü II	Kaffee	Abendbeilage	Zur Auswahl
Montag 22.07.2024	Currywurst bunter Blattsalat mit Kräuterdressing Pommes frites oder Salzkartoffeln Tafelobst	Kartoffel-Lachsauflauf mit Kräuter-Béchamelsauce Blattsalat Tafelobst	bunte Plätzchenauswahl	Mini- Schweineschnitzel mit Senf	<u>Frühstück und Abendessen:</u> verschiedene Sorten Brötchen, Graubrot, Weißbrot, Vollkornbrot, Zwieback
Dienstag 23.07.2024	Geflügelgeschnetzeltes mit Curryrahmsauce Eisbergsalat mit Dressing Bandnudeln oder Kartoffelpüree Waldmeister Götterspeise mit Quarksauce	lockerer Kaiserschmarren (mit Rosinen) Vanillesauce Waldmeister Götterspeise mit Quarksauce	Donuts mit Schokoladenüberzug	Frühlingsrolle mit Dip	div. Käsesorten und Streichkäse div. Wurstaufschnitt und Streichwurst div. Konfitüren Honig Rüben- oder Apfelkraut Nuss-Nougatcreme
Mittwoch 24.07.2024	Frikadelle mit Rahmsauce Gurkensalat mit Zwiebelchen Butterkartoffeln Mirabellenkompott	Italienischer Salatteller mit Thunfisch, ger. Käse und Cocktailsauce Baguette Brot Mirabellenkompott	bunte Plätzchenauswahl	Gemüsesalat	div. Teesorten Kaffee Milch Limonaden Mineralwasser
Donnerstag 25.07.2024	Kirschpfannkuchen mit Zimt-Zucker Cappuccinocreame mit Sahne	Hähnchen Cordon Blue mit Sauce Erbsengemüse Salzkartoffeln oder Kartoffelpüree Cappuccinocreame mit Sahne	bunte Plätzchenauswahl	Gurkenhappen	<u>zusätzlich zum Frühstück:</u> Ei oder Eispeisen, Joghurt, Quark, Obst <u>zusätzlich zum Abendessen:</u> Joghurt, Quark, Obst, warme oder kalte Abendbeilage
Freitag 26.07.2024	Schlemmerfilet "Brokkoli" gemischter Salat Stampfkartoffeln Frucht- Joghurtspeise	Bauernpfanne mit Ei gebacken (mit Kartoffeln, Tomaten und Zwiebeln) Saure Gurke Frucht- Joghurtspeise	Rhabarber- Eierschecke Blechkuchen	gefüllte Eier	<u>Mittagessen:</u> Es besteht die Möglichkeit, sich aus den einzelnen Komponenten ein Mittagessen zusammenzustellen. Diabetiker können nach den neuen Richtlinien der DGE sowie der deutschen Diabetes Gesellschaft aus der normalen Vollkost wählen. Die angebotenen Kostformen sind im Verpflegungskonzept beschrieben.
Samstag 27.07.2024	grüner Bohneneintopf (mit Suppengemüse und Kartoffelwürfeln) Schweinefleischeinlage Dany Sahne	Milchreis mit Obstcocktail Dany Sahne	bunte Plätzchenauswahl	Tomatensalat mit Zwiebelchen	
Sonntag 28.07.2024	Hühnersuppe mit Eierstich Sauerbraten mit Sauce Apfelkompott Kartoffelklöße Zitroneneis	Hühnersuppe mit Eierstich Sauerbraten mit Sauce Romanesco Gemüse Kartoffelpüree Zitroneneis	Beeren-Buttermilch Schnitte	Camembert Auswahl	

Änderungen vorbehalten!

Hinweis: Auskunft über deklarationspflichtige Allergene und Zusatzstoffe erhalten Sie beim Service- oder Küchenpersonal.