

Speiseplan vom 05.06.2023 bis 11.06.2023

| Essen auf Rädern | | Name: | |
|--------------------|---|--|--|
| Tag | Menü 1 Vollkost | Menü 2 leichte Kost | |
| Montag | Tomatensuppe mit Sahne | | |
| | Gabelspaghetti mit einer Bolognese (Rind) dazu Blattsalat Cocktaildressing | Gnocchiauflauf mit Erbsen und Tomatensauce | |
| Dienstag | Cappuccinocreme Gemüsebrühe | | |
| | Putengeschnetzeltes Butterkartoffeln Gurkensalat | Spargel-Eintopf Kasslernacknbraten | |
| Mittwoch | Joghurt mit Vanillegeschmack Spargelcremesuppe | | |
| | Hackbraten vom Rind Bratensauce und Kaisergemüse dazu Salzkartoffeln | Käsespätzle Röstzwiebeln dazu eine Käsesoße und Blattsalat Essig-Öl Dressing | |
| Donnerstag | MilchreisZimt-Zucker Hausgemachte RinderbrüheMarkklößchenmit Blumenkohl | | |
| | Frischer Stangenspargel rohen&gekochten Schinken Sauce Hollandaise dazu Salzkartoffeln | Hähnchenbrust mit Tomate überbacken und Tomatensauce Kartoffeln in Salzkruste mit Blattsalat French Dressing | |
| Freitag | Creme mit Vanillegeschmack &frischen Erdbeeren Broccoli-Cremesuppe | | |
| | Reibekuchen Hausgemacht mit Apfelmus | vegetarische Bolognese Nudeln (Spaghetti) Bohnensalat | |
| Samstag | Sahne-Pudding mit Nussgeschmack Hausgemachte Hühnerbouillon mit Einlage | | |
| | Dicke Bohneneintopf Kasslernacknbraten | Möhreneintopf bürgerliche Art Wiener Würstchen | |
| Sonntag | Rote GrützeSoße mit Vanillegeschmack Hausgemachte Rinderbrühe mit Blumenkohl und Eierstich | | |
| | Zarter Schweinenacknbraten Frischer Stangenspargel Sauce Hollandaise Butterkartoffeln | Hähnchen-Cordon-Bleu Kräutersauce und Rahmblumenkohl Butterkartoffeln | |
| Herrencreme | | | |

Die bei uns zubereiteten Speisen können Spuren von Allergenen enthalten. Die Allergene und die kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe entnehmen Sie bitte dem separaten Aushang. Änderungen vorbehalten!

Bei Allergien und Rückfragen steht Ihnen das Team der Küche gerne zur Verfügung. **Tel.: 02573/89140**