

Speiseplan vom 12.06.2023 bis 18.06.2023

| Essen auf Rädern | | Name: | |
|-------------------|---|---|--|
| Tag | Menü 1 Vollkost | Menü 2 leichte Kost | |
| Montag | Spargelcremesuppe | | |
| | Geschmorte Minihaxe Bratensauce auf Sauerkraut dazu Kartoffelpüree | Nudelgemüseauflauf mit Tomatensauce und Blattsalat Currydressing | |
| | Joghurtdessert mit mit Sauerkirschen | | |
| Dienstag | Rinderbrühe | | |
| | Wirsingroulade Bratensauce Butterkartoffeln | Käsetortellini Sahnesauce mit Blattsalat Essig-Öl Dressing | |
| | Quark mit Vanillegeschmack | | |
| Mittwoch | Tomatensuppe mit Sahne | | |
| | Rindergeschnetzeltes Jäger Art Spargel-Stückchen Spätzle | Käse-Kartoffelsuppe mit Weißbrot | |
| | Pudding mit Schokogeschmack | | |
| Donnerstag | Hausgemachte Hühnerbouillon mit Einlage | | |
| | Cevapcici Balkansoße, mit Zucchini-Tomatengemüse dazu Salzkartoffeln | Rührei an Rahmspinat dazu Salzkartoffeln | |
| | Waldmeistergötterspeisemit Soße Vanillegeschmack | | |
| Freitag | Sellerie-Cremesuppe | | |
| | Gebratener Fisch mit Senfsoße Gurkensalat dazu Salzkartoffeln | Gemüse-Reispfanne mit Tomatensauce | |
| | Grießpudding | | |
| Samstag | Gemüsebrühe mit Einlage | | |
| | Kohlrabieintopf Kasslernackenbraten | Milchreis mit Sauerkirschen | |
| | Fruchtkompott Soße mit Vanillegeschmack | | |
| Sonntag | Rinderbrühemit Blumenkohlund Eierstich | | |
| | Schweinelende Bratensauce Spargel-Stückchen dazu Salzkartoffeln | Kalbsbraten Bratensauce Broccoli dazu Salzkartoffeln | |
| | Schwarzwäldercreme mitKirschen | | |

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**