



Speiseplan vom 19.06.2023 bis 25.06.2023

Essen auf Rädern		Name:	
Tag	Menü 1 Vollkost	Menü 2 leichte Kost	
Montag	Tomatensuppe mit Sahne		
	Backschinken Malzbiersauce Weißkohl mit Speck und Zwiebeln dazu Kartoffelpüree	Nudelgratin mit zweierlei Nudeln & Gemüse mit Blattsalat Kräuter dressing	
	Pudding mit Vanillegeschmack		
Dienstag	Hausgemachte Rinderbrühe		
	Putengyros-Suppe Baguette	Kaiserschmarren Soße mit Vanillegeschmack	
	Quarkspeise mit Pfirsich		
Mittwoch	Champignon-Cremesuppe		
	Hackfleischlasagne mit Blattsalat Cocktaildressing	Bratheringe mit Kräuterquark mit Böhnchen dazu Salzkartoffeln	
	Grießpudding		
Donnerstag	Hausgemachte Hühnerbouillon mit Einlage		
	Schweineschnitzel Champignonsauce dazu Salzkartoffeln und Fingermöhren	Bunter Gemüseeintopf und Suppen-Brötchen	
	Rote Grützemilch mit Soße Vanillegeschmack		
Freitag	Gemüse-Cremesuppe		
	Gedünsteter Seelachs Kräutersauce im Gemüsebett dazu Salzkartoffeln	Blumenkohl - Käse - Medaillon dazu Salzkartoffeln Kräutersauce	
	Erdbeer- Joghurtcrème		
Samstag	Hausgemachte Rinderbrühe mit Einlage		
	Kartoffeleintopf bürgerliche Art Wiener Würstchen	Hühnertopf mit Reis	
	Karamelcrème		
Sonntag	Hausgemachte Rinderbrühe mit Blumenkohl und Eierstich		
	gekochtes Rindfleisch mit Zwiebelsauce und Blattsalat Kräuter dressing Butterkartoffeln	Schweinegeschnetztes Züricher Art Mischgemüse 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**