

Speiseplan vom 29.05.2023 bis 04.06.2023

Essen auf Rädern		Name:	
Tag	Menü 1 Vollkost	Menü 2 leichte Kost	
Montag	Hausgemachte Rinderbrühe		
	Kalbsragout mit Romanesco dazu Salzkartoffeln	Frischer Stangenspargel Rührei Sauce Hollandaise dazu Salzkartoffeln	
	Creme mit Vanillegeschmack & Maracuja Spiegel		
Dienstag	Tomatensuppe mit Sahne		
	Hähnchenkeule Paprikarahmsauce Spitzkohlsalat Butterkartoffeln	Kartoffel-Gemüsebratling Paprikarahmsauce dazu Penne	
	Quarkspeise Zimt-Zucker		
Mittwoch	Spargelcremesuppe		
	Frische Bratwurst Bratensauce Rahmkohlrabi Butterkartoffeln	Apfelfannkuchen Soße mit Vanillegeschmack	
	Pudding mit Schokogeschmack		
Donnerstag	Hausgemachte Rinderbrühe mit Einlage		
	Mini Camembert Birne Preiselbeeren Butterkartoffeln	Putengulasch mit fruchtiger Currysauce und Kaisergemüse Butterkartoffeln	
	Joghurt mit Himbeergeschmack		
Freitag	Blumenkohl-Cremesuppe		
	Bratheringe mit Remouladensoße und Röstkartoffeln Speckbohnen	Rührei dazu Kartoffelpüree an Rahmspinat	
	Kirschgötterspeise mit Soße Vanillegeschmack		
Samstag	Hausgemachte Rinderbrühe mit Einlage		
	Westfälische Erbsensuppe mit einer Mettwurst	Milchreis mit Sauerkirschen	
	Karamelcrème		
Sonntag	Hausgemachte Rinderbrühe mit Blumenkohl und Eierstich		
	Rinderrouladen Bratensauce mit Leipziger Allerlei Kartoffelklößchen	Hähnchenbrust in Parmesan mit Tomatensauce dazu Petersilienkartoffeln und Blattsalat French Dressing	
	Crème mit Minzgeschmack & Schokosplitter		

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**