

Speiseplan vom 25.09.2023 bis 01.10.2023

Essen auf Rädern		Name:	
Tag	Menü 1 Vollkost	Menü 2 leichte Kost	
Montag	Tomatensuppe mit Sahne		
	Hühnerfrikassee Butter-Reis und Erbsen	Pilzragout mit Serviettenknödel Waldorfsalat	
	Crème mit Minzgeschmack		
Dienstag	Rinderbrühe		
	Käse-Kartoffelsuppe und Suppen-Brötchen	Gebratene Hähnchenbrust Geflügelsauce mit Sahne Balkangemüse Butternudeln	
	Milchreis mit Sauerkirschen		
Mittwoch	Kräutersuppe		
	Rinderhacksteak Bratensauce gebratene Drillinge dazu Blumenkohl	Karotten-Puffer Apfelmus	
	Grießpudding		
Donnerstag	Hausgemachte Hühnerbouillon mit Einlage		
	Schweinerückensteak an Champignonrahmsauce mit Lauchgemüse Wedges	Geschmolzene Maultasche mit Gemüse gefüllt an Champignonrahmsauce Apfel Möhrensalat	
	Pudding mit Schokogeschmack Soße mit Vanillegeschmack		
Freitag	Blumenkohl-Cremesuppe		
	Gebratener Fisch Kräutersauce Erbsen & Möhren dazu Kartoffelpüree	Pfannkuchen gefüllt mit Gemüse der Saison dazu eine Käsesoße	
	Quarkspeise mit Pfirsich		
Samstag	Hausgemachte Rinderbrühe mit Einlage		
	Gulaschsuppe mit Weißbrot	Germknödel Pflaume Vanillesoße	
	Joghurt mit Waldfruchtgeschmack		
Sonntag	Hausgemachte Hühnerbouillon mit Blumenkohl und Eierstich		
	Schweinebäckchen Kräutersauce Böhnchensalat dazu Salzkartoffeln	gefüllte Hähnchenbrust Geflügelsauce Broccoli dazu Salzkartoffeln	
	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**