

## Speiseplan vom 06.05.2024 bis 12.05.2024

Essen auf Rädern		<b>Name:</b>	
Tag	Menü 1 Vollkost	Menü 2 leichte Kost	
<b>Montag</b>	<b>Kohlrabicremesuppe</b>		
	Gabelspaghetti mit einer Bolognese (Rind) dazu Blattsalat Cocktaildressing	Gnocchиаufauf mit Erbsen und Tomatensauce	
	<b>Cappuccinocreme</b>		
<b>Dienstag</b>	<b>Gemüsebrühe</b>		
	Putengeschnetzeltes Mischgemüse Butterkartoffeln	Spargel-Eintopf mit vegetarischen Hackbällchen	
	<b>Joghurt mit Vanillegeschmack</b>		
<b>Mittwoch</b>	<b>Ochschwanz-Suppe</b>		
	Hackbraten vom Rind Bratensauce und Kaisergemüse dazu Salzkartoffeln	Käsespätzle Röstzwiebeln dazu eine Käsesoße und Blattsalat Essig-Öl Dressing	
	<b>MilchreisZimt-Zucker</b>		
<b>Donnerstag</b>	<b>Hausgemachte Rinderbrühe mit Blumenkohl und Eierstich</b>		
	Frischer Stangenspargel Schweineschnitzel Sauce Hollandaise dazu Salzkartoffeln	Kartoffel- Gemüseauflauf mit Broccoli, Möhren und Blumenkohl Kräutersauce	
	<b>Quarkspeise mit frischen Erdbeeren</b>		
<b>Freitag</b>	<b>Spargelcremesuppe</b>		
	Reibekuchen Hausgemacht mit Apfelmus	vegetarische Bolognese Nudeln (Spaghetti) Bohnensalat	
	<b>Sahne-Pudding mit Nussgeschmack</b>		
<b>Samstag</b>	<b>Hausgemachte Hühnerbouillon mit Einlage</b>		
	Dicke Bohneneintopf mit Kasslernacknbraten	Möhreneintopf bürgerliche Art Kaiserbrötchen	
	<b>Rote GrützeSoße mit Vanillegeschmack</b>		
<b>Sonntag</b>	<b>Hausgemachte Rinderbrühe mit Blumenkohl und Eierstich</b>		
	Hähnchen-Cordon-Bleu Kräutersauce und Rahmblumenkohl Butterkartoffeln	Gefüllte Paprikaschote, vegetarisch mit Tomatensauce und Reis	
	<b>Herrencreme</b>		

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**