

## Speiseplan vom 05.08.2024 bis 11.08.2024

Essen auf Rädern		<b>Name:</b>	
Tag	Menü 1 Vollkost	Menü 2 leichte Kost	
<b>Montag</b>	<b>Tomatensuppe mit Sahne</b>		
	Geschmorte Minihaxe Bratensauce auf Sauerkraut dazu Kartoffelpüree	Nudelgemüseauflauf mit Tomatensauce und Blattsalat Currydressing	
	<b>Karamelcrème</b>		
<b>Dienstag</b>	<b>Rinderbrühe</b>		
	Wirsingroulade Bratensauce Butterkartoffeln	Käsetortellini Sahnesauce mit Blattsalat Essig-Öl Dressing	
	<b>Quark mit Vanillegeschmack</b>		
<b>Mittwoch</b>	<b>Zwiebelsuppe</b>		
	Rindergeschnetzeltes Jäger Art und Fingermöhren Spätzle	Käse-Kartoffelsuppe mit Weißbrot	
	<b>Pudding mit Schokogeschmack</b>		
<b>Donnerstag</b>	<b>Hausgemachte Hühnerbouillon mit Einlage</b>		
	Cevapcici mit Balkansoße, Krautsalat dazu Salzkartoffeln	Rührei an Rahmspinat dazu Salzkartoffeln	
	<b>Joghurtdessert mit mit Sauerkirschen</b>		
<b>Freitag</b>	<b>Sellerie-Cremesuppe</b>		
	Gebratener Fisch mit Senfsoße Gurkensalat dazu Salzkartoffeln	Gemüse-Reispfanne mit Tomatensauce	
	<b>Grießpudding</b>		
<b>Samstag</b>	<b>Gemüsebrühe mit Einlage</b>		
	Kohlrabieintopf mit Kasslernacknbraten	Milchreis mit Sauerkirschen	
	<b>Fruchtkompott Soße mit Vanillegeschmack</b>		
<b>Sonntag</b>	<b>Rinderbrühe mit Blumenkohl und Eierstich</b>		
	Sauerbraten Rheinische Art Bratensauce mit Rotkohl dazu Salzkartoffeln	Gefüllte Zucchini Paprikasauce dazu Butter-Reis	
	<b>Pudding mit Pistaziengeschmack</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**