

Speiseplan vom 09.09.2024 bis 15.09.2024

Essen auf Rädern		Name:	
Tag	Menü 1 Vollkost	Menü 2 leichte Kost	
Montag	Kohlrabicremesuppe		
	Gabelspaghetti mit einer Bolognese (Rind) dazu Blattsalat Cocktaildressing	Gnocchiableuflauf mit Erbsen und Tomatensauce	
Dienstag	Cappuccinocreme Gemüsebrühe		
	Putengeschnetzeltes Mischgemüse Butterkartoffeln	Kohlrabieintopf und Suppen-Brötchen	
Mittwoch	Joghurt mit Vanillegeschmack Ochenschwanz-Suppe		
	Hackbraten vom Rind Bratensauce und Kaisergemüse dazu Salzkartoffeln	Käsespätzle Röstzwiebeln dazu eine Käsesoße und Blattsalat Essig-Öl Dressing	
Donnerstag	MilchreisZimt-Zucker Hausgemachte Hühnerbouillon mit Einlage		
	Gebratene Nordseescholle Kräutersauce im Gemüsebett dazu Salzkartoffeln	Kartoffel- Gemüseauflauf mit Broccoli, Möhren und Blumenkohl Kräutersauce	
Freitag	Pfirsichquark Broccoli-Cremesuppe		
	Reibekuchen Hausgemacht mit Apfelsmus	vegetarische Bolognese Nudeln (Spaghetti) Bohnensalat	
Samstag	Sahne-Pudding mit Nussgeschmack Hausgemachte Hühnerbouillon mit Einlage		
	Dicke Bohneneintopf mit Kasslernackenbraten	Möhreneintopf bürgerliche Art Kaiserbrötchen	
Sonntag	Rote GrützeSoße mit Vanillegeschmack Hausgemachte Rinderbrühe mit Blumenkohl und Eierstich		
	Hähnchen-Cordon-Bleu Kräutersauce und Rahmblumenkohl Butterkartoffeln	Gefüllte Paprikaschote, vegetarisch mit Tomatensauce und Reis	
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**