

Speiseplan vom 19.08.2024 bis 25.08.2024

Essen auf Rädern		Name:	
Tag	Menü 1 Vollkost	Menü 2 leichte Kost	
Montag	Tomatensuppe mit Sahne		
	Putengulasch mit Spargel und Kaisergemüse Butterkartoffeln	Pizza Margherita mit Blattsalat Currydressing	
	Obstsalat		
Dienstag	Hausgemachte Rinderbrühe		
	Klopse Königsberger Art mit einer Kapernsoße Butterkartoffeln Rote Beete Salat	Möhreneintopf bürgerliche Art und Suppen-Brötchen	
	Pudding mit Mandelgeschmack & Erdbeersauce		
Mittwoch	Ochenschwanz-Suppe		
	Rindergeschnetzeltes mit Möhrengemüse dazu Salzkartoffeln	Broccoli-Käse-Knusper-Medaillon Kräutersauce mit Reis	
	Joghurt mit Himbeergeschmack		
Donnerstag	Hausgemachte Rinderbrühe mit Einlage		
	Hähnchenschnitzel mit Currysauce mit Apfelstücken dazu Salzkartoffeln	Gemüselasagne mit Tomatensauce dazu Blattsalat American Dressing	
	Crème mit Vanillegeschmack		
Freitag	Broccoli-Cremesuppe		
	Reibekuchen Hausgemacht mit Apfelmus	Gebratener Fisch mit Senfsoße an Rahmspinat dazu Salzkartoffeln	
	Quarkspeise Streusel		
Samstag	Hausgemachte Hühnerbouillon mit Einlage		
	Schnittbohneintopf Wiener Würstchen	Weiße Bohnensuppe mit Klopse (vegetarisch)	
	Cappuccinocreme		
Sonntag	Hausgemachte Rinderbrühe und Eierstich mit Blumenkohl		
	Nackenbraten Bratensauce Mischgemüse Butterkartoffeln	Landhaus Spätzlepfanne vegetarisch Coleslaw Salat	
	Schokoladencreme & Eierlikör		

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**