

## Speiseplan vom 22.07.2024 bis 28.07.2024

Essen auf Rädern		<b>Name:</b>	
Tag	Menü 1 Vollkost	Menü 2 leichte Kost	
<b>Montag</b>	<b>Tomatensuppe mit Sahne</b>		
	Schweine Gulasch Szegediner Art Mischgemüse Butterkartoffeln	Nudel-Broccoligratin und Tomatensauce	
<b>Dienstag</b>	<b>Creme mit Orangengeschmack</b>		
	<b>Hausgemachte Hühnerbouillon</b>		
	Hähnchenkeule Paprikarahmsauce Spitzkohlsalat Butterkartoffeln	Kartoffel-Gemüsebratling Paprikarahmsauce dazu Penne	
<b>Mittwoch</b>	<b>Quarkspeise Zimt-Zucker</b>		
	<b>Lauchsuppe</b>		
	Frische Bratwurst Bratensauce Rahmkohlrabi Butterkartoffeln	Apfelfannkuchen Soße mit Vanillegeschmack	
<b>Donnerstag</b>	<b>Joghurt mit Himbeergeschmack</b>		
	<b>Hausgemachte Rinderbrühe mit Einlage</b>		
	Putengulasch mit fruchtiger Currysauce und Kaisergemüse Butterkartoffeln	Mini Camembert Birne Preiselbeeren Butterkartoffeln	
<b>Freitag</b>	<b>Pudding mit Schokogeschmack</b>		
	<b>Blumenkohl-Cremesuppe</b>		
	Bratheringe mit Remouladensoße und Röstkartoffeln Speckbohnen	Rührei dazu Kartoffelpüree an Rahmspinat	
<b>Samstag</b>	<b>Pfirsich- Joghurtcrème</b>		
	<b>Hausgemachte Rinderbrühe mit Einlage</b>		
	Westfälische Erbsensuppe mit einer Mettwurst	Milchreis mit Sauerkirschen	
<b>Sonntag</b>	<b>Karamelcrème</b>		
	<b>Hausgemachte Rinderbrühe mit Blumenkohl und Eierstich</b>		
	Rinderrouladen Bratensauce mit Leipziger Allerlei dazu Kartoffelklößchen	Vegetarische Spätzle-Pilzpfanne auf Thymianjus mit Blattsalat French Dressing	
<b>Crème mit Minzgeschmack &amp; Schokosplitter</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**