

## Speiseplan vom 26.08.2024 bis 01.09.2024

Essen auf Rädern		<b>Name:</b>	
Tag	Menü 1 Vollkost	Menü 2 leichte Kost	
<b>Montag</b>	<b>Tomatensuppe mit Sahne</b>		
	Hühnerfrikassee dazu Butter-Reis und Erbsen	Pilzragout mit Serviettenknödel Waldorfsalat	
	<b>Crème mit Minzgeschmack</b>		
<b>Dienstag</b>	<b>Rinderbrühe</b>		
	Gebratene Hähnchenbrust Geflügelsauce mit Sahne Balkangemüse Butternudeln	Käse-Kartoffelsuppe und Suppen-Brötchen	
	<b>Milchreis mit Sauerkirschen</b>		
<b>Mittwoch</b>	<b>Kräutersuppe</b>		
	Rinderhacksteak Bratensauce gebratene Drillinge dazu Blumenkohl	Karotten-Puffer Apfelmus	
	<b>Grießpudding</b>		
<b>Donnerstag</b>	<b>Hausgemachte Hühnerbouillon mit Einlage</b>		
	Leberkäse Bratensauce Wirsinggemüse dazu Kartoffelpüree	Geschmolzene Maultasche mit Gemüse gefüllt an Champignonrahmsauce Apfel Möhrensalat	
	<b>Pudding mit Schokogeschmack Soße mit Vanillegeschmack</b>		
<b>Freitag</b>	<b>Blumenkohl-Cremesuppe</b>		
	Gebratener Fisch Kräutersauce Erbsen & Möhren dazu Kartoffelpüree	Pfannkuchen gefüllt mit Gemüse der Saison dazu eine Käsesoße	
	<b>Quarkspeise mit Pfirsich</b>		
<b>Samstag</b>	<b>Hausgemachte Rinderbrühe mit Einlage</b>		
	Gulaschsuppe mit Weißbrot	Germknödel Pflaume Vanillesoße	
	<b>Joghurt mit Waldfruchtgeschmack</b>		
<b>Sonntag</b>	<b>Hausgemachte Hühnerbouillon mit Blumenkohl und Eierstich</b>		
	Schweinegeschnetzeltes Züricher Art Böhnchensalat dazu Salzkartoffeln	Bandnudelgemüsepfanne mit Sahnesauce	
	<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**