

Speiseplan vom 29.07.2024 bis 04.08.2024

| Essen auf Rädern | | Name: | |
|--------------------|---|--|--|
| Tag | Menü 1 Vollkost | Menü 2 leichte Kost | |
| Montag | Kohlrabicremesuppe | | |
| | Gabelspaghetti mit einer Bolognese (Rind) dazu Blattsalat Cocktaildressing | Gnocchiauflauf mit Erbsen und Tomatensauce | |
| Dienstag | Cappuccinocreme Gemüsebrühe | | |
| | Putengeschnetzeltes Mischgemüse Butterkartoffeln | Kohlrabieintopf und Suppen-Brötchen | |
| Mittwoch | Joghurt mit Vanillegeschmack Ochschwanz-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 Apfelmus | 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**