Speiseplan vom
24.08.2026 bis 30.08.2026

Essen auf Rädern | **Name:**

Tag	Menü 1 Vollkost	Menü 2 leichte Kost
Montag	**Kohlrabicremesuppe**	
	Gabelspaghetti mit einer Bolognese (Rind) dazu Blattsalat Cocktaildressing	Bayrischer Kartoffelsalat Kaiserbrötchen
	Cappuccinocreme	
Dienstag	**Gemüsebrühe**	
	Putengeschnetzeltes Mischgemüse Salzkartoffeln	Kohlrabieintopf und Suppen-Brötchen
	Joghurt mit Vanillegeschmack	
Mittwoch	**Ochsenschwanz-Suppe**	
	Hackbraten vom Rind Bratensauce und Kaisergemüse dazu Salzkartoffeln	Käsespätzle Röstzwiebeln dazu eine Käsesoße und Blattsalat American Dressing
	MilchreisZimt-Zucker	
Donnerstag	**Hausgemachte Hühnerbouillon mit Einlage**	
	Schlemmerfilet Bordelaise Zitronen-Buttersoße dazu Gemüsestreifen Salzkartoffeln	Kartoffel- Gemüseauflauf mit Broccoli, Möhren und Blumenkohl Kräutersauce
	Vla mit Vanillegeschmack& Erdbeersauce	
Freitag	**Broccoli-Cremesuppe**	
	Reibekuchen Hausgemacht mit Apfelmus	vegetarische Bolognese Nudeln (Spaghetti) Bohnensalat
	Sahne-Pudding mit Nussgeschmack	
Samstag	**Hausgemachte Hühnerbouillon mit Einlage**	
	Dicke Bohneneintopf mit Kasselernackenbraten	Möhreneintopf bürgerliche Art Kaiserbrötchen
	Rote GrützeSoße mit Vanillegeschmack	
Sonntag	**Hausgemachte Rinderbrühemit Blumenkohlund Eierstich**	
	Hähnchenbrust in Parmesan Kräutersauce und Rahmblumenkohl Salzkartoffeln	Gefüllte Paprikaschote, vegetarisch mit Tomatensauce und Reis
	Herrencrème	

Die bei uns zubereiteten Speisen können Spuren von Allergenen enthalten. Die Allergene und die kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe entnehmen Sie bitte dem seperaten Aushang. Änderungen vorbehalten!

Bei Allergien und Rückfragen steht Ihnen das Team der Küche gerne zur Verfügung. **Tel.: 02573/89140**