

SPEISEPLAN

08.07.2024 - 14.07.2024

	MENÜ I	MENÜ II	DESSERT
MONTAG	Putengeschnetzeltes mit Gemüsereis und Broccoli	Mehlpütt mit Vanillesoße und Birnen	Götterspeise mit Vanillesoße
DIENSTAG	Möhrenpfanne mit Hackfleisch	Linseneintopf	Schokoladenpudding mit Vanillesoße
MITTWOCH	Leberkäse mit Sauerkraut und Salzkartoffeln	Broccoli-Reisauflauf	Grießflammeri mit Vanillesoße
DONNERSTAG	Gemüseintopf mit Hühnerfleisch	Kartoffel-Gemüseauflauf	Vanillepudding mit Erdbeersoße
FREITAG	Lachs-Spinat mit Salzkartoffeln und Salat	Hähnchenschenkel mit Salzkartoffeln und Erbsen	Fruchtjoghurt
SAMSTAG	Grüner Bohneneintopf mit Lamm	Erdbeerknödel mit Vanillesoße	Milchreis mit Sauerkirschkompott
SONNTAG	Wirsingroulade mit Kartoffeln	Putenbraten mit Wirsing und Salzkartoffeln	Rote Grütze mit Vanillesoße

Alle Informationen nach Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) zu unserem Speise- und Getränkeangebot liegen in der Einrichtung vor. Bei Interesse sprechen Sie uns gern an.



SPEISEPLAN

15.07.2024 - 21.07.2024

	MENÜ I	MENÜ II	DESSERT
MONTAG	Hackbällchen mit Leipziger Allerlei und Kartoffelstampf	Quarkauflauf mit Fruchtcocktail und Vanillesoße	Götterspeise mit Vanillesoße
DIENSTAG	Nudel-Rindfleischeintopf	Champignonomelette mit Kräutersoße	Milchreisdessert mit Schokoladensoße
MITTWOCH	Bratwurst mit Senfsoße, dazu Kaisergemüse und Salzkartoffeln	Fruchtiges Hähnchencurry mit Ananas und Pfirsich, dazu Gemüsereis und Salat	Vanillecreme
DONNERSTAG	Weißkohleintopf mit Hackfleisch	Kartoffel-Lauch-Auflauf	Quarkspeise mit Früchten
FREITAG	Gebratenes Fischfilet mit Broccoli und Salzkartoffeln	Eier in Senfsoße mit Broccoli und Salzkartoffeln	Grießflammeri mit Kirschen
SAMSTAG	Züricher Putenrahmgescnnetztes mit Nudeln und Gurkensalat	Trauttmansdorff Milchreis mit Früchten	Sahnejoghurt
SONNTAG	Schweinekrustenbraten mit Spargelragout und Salzkartoffeln	Putenkräuterbraten mit Spargelragout und Salzkartoffeln	Eisbecher

Alle Informationen nach Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) zu unserem Speise- und Getränkeangebot
liegen in der Einrichtung vor. Bei Interesse sprechen Sie uns gern an.



SPEISEPLAN

22.07.2024 - 28.07.2024

	MENÜ I	MENÜ II	DESSERT
MONTAG	Hähnchenbrustfilet mit Rahmblumenkohl und Butterreis	Nudelauflauf mit Bohnensalat	Götterspeise mit Vanillesoße
DIENSTAG	Sellerie-Knusperschnitzel mit Möhren und Salzkartoffeln	Gemüse Eintopf mit Tofu	Milchreis mit Pfirsichsoße
MITTWOCH	Hühnerfrikassee mit Spargel, Champignons und Kapern, dazu Salzkartoffeln	Leberknödel mit Sauerkraut und Salzkartoffeln	Schokoladencreme mit Sahne
DONNERSTAG	Graupeneintopf mit Rindfleisch	Kartoffelauflauf	Himbeerpudding mit Sahne
FREITAG	Sahnehering nach Hausfrauenart mit Pellkartoffeln und Gurkensalat	Gemüse Eintopf mit Kassler	Grießpudding mit Vanillesoße
SAMSTAG	Linseneintopf mit Bockwurstchen	Süße Milchnudeln mit Zimt und Zucker	Sahnejoghurt
SONNTAG	Rinderbraten mit Rosenkohl und Salzkartoffeln	Hähnchenbrustfilet mit Rosenkohl und Salzkartoffeln	Eisbecher

Alle Informationen nach Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) zu unserem Speise- und Getränkeangebot liegen in der Einrichtung vor. Bei Interesse sprechen Sie uns gern an.



SPEISEPLAN

29.07.2024 - 04.08.2024

	MENÜ I	MENÜ II	DESSERT
MONTAG	Königsberger Klopse mit Kapernsoße, dazu Kartoffelpüree und Rote Bete	Kaiserschmarrn mit Vanillesoße	Götterspeise mit Vanillesoße
DIENSTAG	Steckrübeneintopf mit Rauchfleisch	Blumenkohlmedaillon mit Kartoffel- stampf und Tomatensoße	Grießpudding mit Schokoladensoße
MITTWOCH	Kasslernacknbraten mit Ananas-Sauerkraut und Kartoffelstampf	Bratkartoffeln mit Spiegelei	Fruchtjoghurt
DONNERSTAG	Paniertes Schweineschnitzel mit Jägersoße und Bratkartoffeln, dazu Salat	Porree-Eintopf	Milchreis mit Sauerkirschkompott
FREITAG	Fischstäbchen mit Kartoffelpüree und Gurkensalat	Gekochte Eier in Kräutersoße, dazu Bohnen und Salzkartoffeln	Zitronenpudding mit Sahne
SAMSTAG	Kartoffelsalat mit Bockwurst	Quarkkeulchen mit Vanillesoße	Erdbeerpudding mit Vanillesoße
SONNTAG	Sauerbraten mit Rotkohl und Salzkartoffeln	Paniertes Putenschnitzel mit Rotkohl und Salzkartoffeln	Eisbecher

Alle Informationen nach Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) zu unserem Speise- und Getränkeangebot
liegen in der Einrichtung vor. Bei Interesse sprechen Sie uns gern an.

