

Speiseplan

29.07.2024 bis 04.08.2024

	Menü 1	A	Z	Menü 2	A	Z	Dessert	A	Z
Montag	Klopse Königsberger Art vom Schwein	GG,EI,ML,SE,WZ	30	Hausgemachter Milchreis	ML		Dickmilch	ML	
	Kapernsoße	ML		heiße Sauerkirschen	KV	2,12	Zimt und Zucker	KV	
	Petersilienkartoffeln	ML							
	Rote Beete Salat	SU	2,4,13						
Dienstag	Gebratene Hähnchenbrust	KV		Nudel-Gemüseauflauf mit Käse überbacken	GG,ML,WZ		Rote Beeren Grütze	KV	
	Geflügelrahmsoße	ML		Basilikumsoße	ML		geschlagene Sahne	ML	
	Marktgemüse	ML		gemischter Blattsalat	KV				
	Rosmarinkartoffeln	ML		Essig Öl Dressing	SE,SU	2,13			
Mittwoch	Hausmacher Linseneintopf	ML,SL,SU	2,13	Bunter Salatteller mit Hirtenkäse	ML		Nuss-Nougat Pudding	ML,SF,HN	
	Mettwurstscheiben vom Schwein	KV	1,2	Joghurtdressing mit Kräutern	ML		weiße Schokoraspeln	ML	
				Baguette	GG,WZ,RO,GE				
Donnerstag	Bratwurst vom Schwein	SO,ML,SL,SE	3,16	Gebratene Schupfnudeln mit Champignons und Paprika	GG,WZ		Quarkcreme mit Vanillegeschmack	ML	12
	Currysoße	ML	2	Kräuterrahmsoße	ML				
	Gebackene Kartoffelspalten	GG,WZ		bunter Salat	KV				
	dazu Gurkensalat mit Dillcreme	GG,EI,ML,SE,WZ	1,4,12	Vinaigrette	SE,SU	2,13			
Freitag	Fischstäbchen aus Seelachs	GG,FI,WZ		Bauernfrühstück mit Zwiebeln	EI	4,12	Dunst-Mirabellen	KV	
	Zitronen-Dillsoße	ML		Kräuterdip	ML				
	Rahmspinat	ML	2	Grilltomate	ML				
	Kartoffelpüree	ML	2						
Samstag	Tomaten-Schweinefleisch-Eintopf	KV		Perlgraupeneintopf	GG,ML,SL,GE		Grießpudding	GG,ML,WZ	
				Kaiserbrötchen	GG,WZ		Pfirsichsoße	KV	
Sonntag	Schweineschnitzel	GG,EI,WZ		Zitronennudeln mit Zucchini, Kirschtomaten und Möhren	GG,WZ		Eisbecher Vanille	ML	12
	Champignonrahmsoße	ML							
	Prinzessbohnen	ML							
	Herzoginkartoffeln	GG,EI,ML,WZ							

A = Allergene sind mit Buchstaben, und Z = Zusatzstoffe sind mit Zahlen kenntlich gemacht. Die Legende dieser Zusatzstoffe und Allergene entnehmen Sie bitte dem separaten Aushang. Änderungen vorbehalten!

Speiseplan
29.07.2024 bis 04.08.2024

	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag	Klopse Königsberger Art vom Schwein Kapernsoße Petersilienkartoffeln Rote Beete Salat	Hausgemachter Milchreis heiße Sauerkirschen	Dickmilch Zimt und Zucker
Dienstag	Gebratene Hähnchenbrust Geflügelrahmsoße Marktgemüse Rosmarinkartoffeln	Nudel-Gemüseauflauf mit Käse überbacken Basilikumsoße gemischter Blattsalat Essig Öl Dressing	Rote Beeren Grütze geschlagene Sahne
Mittwoch	Hausmacher Linseneintopf Mettwurstscheiben vom Schwein	Bunter Salatteller mit Hirtenkäse Joghurdressing mit Kräutern Baguette	Nuss-Nougat Pudding weiße Schokoraseln
Donnerstag	Bratwurst vom Schwein Currysoße Gebackene Kartoffelspalten dazu Gurkensalat mit Dillcreme	Gebratene Schupfnudeln mit Champignons und Paprika Kräuterrahmsoße bunter Salat Vinaigrette	Quarkcreme mit Vanillegeschmack
Freitag	Fischstäbchen aus Seelachs Zitronen-Dillsoße Rahmspinat Kartoffelpüree	Bauernfrühstück mit Zwiebeln Kräuterdip Grilltomate	Dunst-Mirabellen
Samstag	Tomaten-Schweinefleisch-Eintopf	Perlgraupeneintopf Kaiserbrötchen	Grießpudding Pfirsichsoße
Sonntag	Schweineschnitzel Champignonrahmsoße Prinzessbohnen Herzoginkartoffeln	Zitronennudeln mit Zucchini, Kirschtomaten und Möhren	Eisbecher Vanille

Informationen bezüglich möglicher kennzeichnungspflichtiger Allergene und Zusatzstoffe erhalten Sie von unseren Mitarbeitern. Änderungen vorbehalten!