

# Speiseplan für die Woche vom 20. - 26. März 2023

	Hauptgericht 1	Hauptgericht 2 Leichte Kost	Hauptgericht 3	Suppen	Dessert
<b>Montag</b>	Nudeln mit Bolognese vom Rind dazu einen Blattsalat	Ofenkartoffel mit Kräuterdip und Rote - Bete - Gemüse	Grünkernbratling mit Champignon - Lauchgemüse und Estragonsoße	Erbsencremesuppe	Fruchtjoghurt
<b>Dienstag</b>	Kasselerbraten vom Schwein, mit Sauerkraut und Kartoffelstampf	Möhreneintopf	Cremige Polenta mit Bohnengemüse und Spinat	Selleriecremesuppe	Grießpudding
<b>Mittwoch</b>	Gebratene Fischfrikadelle vom Seelachs mit Remouladensoße, grüne Bohnen und Salzkartoffeln	Putengeschnitzeltes mit Pastinaken - Gemüse, dazu Reis	Weizentortilla gefüllt mit Ratatouille, Hüttenkäse und Blattsalat	Bouillon mit Einlage	Vanillecreme
<b>Donnerstag</b>	Schweineschnitzel mit Champignonsoße, Erbsen, Karotten, Spargelgemüse und Salzkartoffeln	Gemüsepfanne mit Schupfnudeln und Käsesoße	Quinoa Gemüse Eintopf	Kressecremesuppe	Erdbeerpudding
<b>Freitag</b>	Reibplätzchen mit Apfelmus	Eierstich mit einer Kräutersoße, Spinat und Kartoffelstampf	Gebackener Hirtenkäse mit Paprikagemüse und Pesto Spaghetti	Tomatencremesuppe	Cappuccinodessert
<b>Samstag</b>	Linseneintopf mit Wiener Würstchen vom Schwein <sup>*1</sup>	Gemüseintopf	Vegetarischer Linseneintopf	Gemüsecremesuppe	Buttermilchdessert
<b>Sonntag</b>	Rindergeschnitzeltes mit Schwarzwurzeln und Salzkartoffeln	Rindergeschnitzeltes mit Erbsen und Reis	Gemüseteller und Reis	Rinderbrühe mit Einlage	Schokoladenpudding

**Guten Appetit wünscht Ihnen das Team der Küche.**