

<b>Wochenspeiseplan vom 13. - 19. Mai 2024</b>				
	<b>Suppe</b>	<b>Menü 1</b>	<b>Menü 2 - Leicht</b>	<b>Dessert</b>
<b>Montag</b>	Lauchcremesuppe	Nudeln mit Bolognese vom Rind dazu einen Blattsalat	Gebatene Kräuterkartoffeln mit Dip und Rote – Bete - Gemüse	Quarkspeise
<b>Dienstag</b>	Brokkolicremesuppe	Haxenfleisch vom Schwein, mit Sauerkraut und Kartoffelstampf	Vegetarischer Möhre Eintopf	Grießpudding
<b>Mittwoch</b>	Bouillon mit Einlage	Gemüsepfanne mit Schupfnudeln und Käsesoße	Putengeschnetzeltes mit Blumenkohl und Reis	Milchreis
<b>Donnerstag</b>	Möhrencremesuppe	Schweineschnitzel mit Champignonsoße, Erbsen, Karotten, Spargelgemüse und Salzkartoffeln	Steckrübeneintopf	Vanillecreme
<b>Freitag</b>	Blumenkohlcremesuppe	Reibplätzchen mit Apfelmus	Rührei mit einer Kräutersoße, Spinat und Kartoffelstampf	Karamelldessert
<b>Samstag</b>	Gemüsecremesuppe	Linseneintopf mit Wiener Würstchen vom Schwein*	Gemüse Eintopf	Buttermilchdessert
<b>Sonntag</b>	Rinderbrühe mit Einlage	Geflügelragout mit Brokkoli und Salzkartoffeln	Gebackener Hirtenkäse mit Tomatensoße, Brokkoli und Reis	Schokoladenpudding

Änderungen vorbehalten. Wir verwenden jodiertes Speisesalz. \*<sub>1</sub>= mit Phosphat

Der Platz auf diesem Speiseplan reicht nicht aus, um Ihnen alle Zutaten, Rezepturen, Zusatzstoffe, Allergene und Nährstoffangaben mitzuteilen.

Guten Appetit wünscht Ihnen das Team der Küche.