

Wochenspeiseplan vom 22. – 28. Juli 2024				
	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag	Tomatencremesuppe	Kasselercarbonade in Sauce mit gelben Wachsbrechbohnen und Salzkartoffeln	Gemüsecurry aus Blumenkohl, Brokkoli, Möhren, Paprika und Zuckerschoten dazu Reis	Joghurt mit Frucht
Dienstag	Kartoffelsuppe	Herzhaftes Rindergulasch mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln	Spätzle-Gemüse-Pfanne mit Käsesauce (Paprika, Möhren, Mais, Erbsen und Zwiebeln)	Nuss-Nougat-Pudding
Mittwoch	Bouillon mit Einlage	Hühnerfrikasse mit Erbsen und Möhren und Kartoffelstampf	Nudel-Suppentopf	Grießpudding
Donnerstag	Maiscremesuppe	Putenschnitzel in heller Champignonsauce dazu Röstkartoffeln und Blattsalat	Pfannkuchen mit Spinat- Käsefüllung	Quarkspeise
Freitag	Spargelcremesuppe	Seelachs in Backteig mit Rahmspinat und Salzkartoffeln	Herzhafte Rosenkohl-Kartoffel-Pfanne	Milchreis
Samstag	Kräutercremesuppe	Gulaschsuppe	Vegetarische Erbsensuppe	Buttermilchdessert
Sonntag	Rinderbrühe mit Einlage	Rinderbäckchen in Rosmarinsauce mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln	Kohlroulade mit vegetarische Gemüsefüllung und Salzkartoffeln	Schokoladenpudding

Änderungen vorbehalten. Wir verwenden jodiertes Speisesalz. *₁= mit Phosphat

Der Platz auf diesem Speiseplan reicht nicht aus, um Ihnen alle Zutaten, Rezepturen, Zusatzstoffe, Allergene und Nährstoffangaben mitzuteilen. Gerne können Sie alle detaillierten Informationen dazu auf der Station bzw. von uns aus der Küche (Tel.: 3721) oder der Diätküche (Tel.: 3722) erfahren.

Guten Appetit wünscht Ihnen das Team der Küche.