

Speiseplan vom 30. September - 06. Oktober 2024

| 2 – KW 40 | Suppe | Menü 1 | Menü 2 | Dessert |
|-------------------------------|-------------------------|--|--|----------------------------|
| Montag | Tomaten-cremesuppe | Leberkäse in Bratensauce mit Bayrisch Kraut und Salzkartoffeln | Kartoffelpfanne mit Bohnen, Paprika, Mais, Zwiebeln und Erbsen dazu Kräuterdip | Joghurt mit Frucht |
| Dienstag | Kartoffelsuppe | Rindergulasch in Paprikasauce mit Kohlrabigemüse, dazu Frühlingsspüree | Vegetarische Currywurst, dazu Spiralnudeln und Blattsalat | Nuss-Nougat-Pudding |
| Mittwoch | Maiscremesuppe | Bratwurst mit Sauce dazu Schwarzwurzeln und Stampfkartoffeln | Reisnudel – Gemüsepfanne mit Blattsalat | Grießpudding |
| Donnerstag 3.10. | Bouillon mit Einlage | Rinderroulade in Sauce mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen | Gefüllte Nudelröllchen mit Paprika-Kräutersauce | Herrencreme |
| Freitag Hl. Franziskus | Spargel-cremesuppe | Wildlachsfilet in Senf-Buttersauce mit Rahmspinat und Salzkartoffeln | Apfelpfannkuchen mit Vanillesoße | Dessert aus dem Mutterhaus |
| Samstag | Kräutercremesuppe | Linsensuppe mit einem Wiener Würstchen | Spitzkohl-Gemüse Eintopf | Buttermilch-dessert |
| Sonntag | Rinderbrühe mit Einlage | Rindfleisch in Meerrettichsauce dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln | Vegetarische Bällchen in heller Soße, dazu Blumenkohl und Kartoffelstampf | Schokoladenpudding |

Änderungen vorbehalten.

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 den Wohnbereichen bzw. von uns aus der Diätküche (Tel.: 3722) erfahren.

Guten Appetit wünscht Ihnen das Team der Küche.