

<b>Wochenspeiseplan vom 02.02. – 08.02.2026</b>				
<b>2 - KW 6</b>	<b>Suppe</b>	<b>Menü 1</b>	<b>Menü 2</b>	<b>Dessert</b>
<b>Montag</b>	Tomatencreme- suppe	Kasselercarbonade in Sauce, mit Wachsbrechbohnnensalat und Salzkartoffeln	Gemüsecurry aus Blumenkohl, Brokkoli, Möhren, Paprika und Zuckerschoten dazu Reis	Joghurt mit Frucht
<b>Dienstag</b>	Kartoffelsuppe	Hähnchenbrustfilets in Soße, mit Brokkoli und Salzkartoffeln	Spätzle-Gemüse-Pfanne mit Käsesoße (Paprika, Möhren, Mais, Erbsen und Zwiebeln)	Nuss-Nougat- Pudding
<b>Mittwoch</b>	Bouillon mit Einlage	Rindergeschnetzeltes mit grünen Bohnen und Salzkartoffeln	Gemüsesuppe mit Muschelnudeln	Grießpudding
<b>Donnerstag</b>	Maiscremesuppe	Putenschnitzel in heller Champignonsoße, dazu Röstkartoffeln und Blattsalat	Pfannkuchen mit Spinat- Käsefüllung, dazu Möhren in Sahnesoße	Quarkspeise
<b>Freitag</b>	Spargelcreme- suppe	Seelachs in Backteig mit Rahmspinat und Salzkartoffeln	Reibeplätzchen mit Apfelmus	Milchreis
<b>Samstag</b>	Kräutercreme- suppe	Gulaschsuppe mit einem halben Brötchen	Vegetarische Erbsensuppe	Buttermilchdessert
<b>Sonntag</b>	Rinderbrühe mit Einlage	Rinderbäckchen in Rosmarinsoße mit Broccoli und Salzkartoffeln	Mini-Karotten-Ecken mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln	Schokoladen- pudding

Änderungen vorbehalten. Guten Appetit wünscht Ihnen das Team der Küche.