

Speiseplan vom 20.03.- 26.03.2023

	Vollkost	Leichte Vollkost	Vegetarisch	Dessert
Mo	Kartoffelcremesuppe Süßer Quarkauflauf mit Kirschen *E*G*M 630 kcal	Kartoffelcremesuppe Leberkäse in Soße mit Blumenkohl in Rahm und Stampfklartoffeln *S*G*M*E 574 kcal	Kartoffelcremesuppe Hausgemachter Zwiebelkuchen *G*M*E 566 kcal	Fruchtgrütze mit Sahne *G*M 240 kcal
Di	Blumenkohlcremesuppe Teltower Rübchen mit Rost- bratwurst und Stampfkartoffeln *S*G*M*E*D 670 kcal	Blumenkohlcremesuppe Blumenkohlröschen mit Kräuter- remoulade, gekochtem Schinken und Salzkartoffeln *S*G*M* 590 kcal	Eisbergsalat Gefüllte Teigtaschen in Kürbisrahm *G*M*A*I 589 kcal	Vanillepudding mit Pflaumen- kompott *G*M 240 kcal
Mi	Eisbergsalat Herzhafter Erbseneintopf mit Fleischeinlage *I*S 599 kcal	Karottencremesuppe Wirsinggemüse in Rahm mit dicker Rippe und Salzkartoffeln *S*M*G 630 kcal	Eisbergsalat Backgemüse mit Kartoffel- ecken und Kräuterquark *M*I 602 kcal	Himbeer Quarkspeise *G*M 172 kcal
Do	Krautsalat Putengeschnetzeltes mit Risoleekartoffeln *G*M*E 623 kcal	Kartoffelcremesuppe Speckpfannkuchen mit Salatbeilage *E*G*M 588 kcal	Kartoffelcremesuppe Gefüllte Germknödel mit Mohnbutter *G*M 605 kcal	Schokoladen- pudding mit Vanillesoße *G*M 244 kcal
Fr	Gemischter Salat Bratheringstopf mit Salzkartoffeln *G*M*F 654 kcal	Brokkolicremesuppe Zwiebackauflauf mit Vanillesoße *G*M*E 564 kcal	Gem. Salat Kartoffelpizza Margherita *I*M*G 645 kcal	Buttermilch- speise *G*M 230 kcal
Sa	Eisbergsalat Italienische Minestrone mit Mettenden I*S*G*M 544 kcal	Eisbergsalat Chili con Carne mit Baguette *S*G*M*D 599kcal	Tomatensuppe Veg. Bratwurst mit Kartoffel- Gurkensalat *E*G*M 624kcal	Vanille Quarkspeise *G*M 172 kcal
So	Gemüsebrühe mit Kräutern Rinderroulade in Soße mit Rotkraut und Salzkartoffeln *G*M 627 kcal	Gemüsebrühe mit Kräutern Hacksteak in Pfefferrahmsoße mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln *G*M 612 kcal	Gemüsebrühe mit Kräutern Veg. Geschnetzeltes mit Champignon Gemüse und Reis *G*M*E 645 kcal	Marzipan Mousse *G*M 240 kcal

G*Gluten, K*Krebse, E*Eier, F*Fisch, N*Nüsse, M*Milch, A*Soja, D*Senf, C*Weichtiere, L*Lupinen, J*Sesam, I*Sellerie,
H*Schwefel+Sulfite *S Schweinefleisch Diäten werden individuell erstellt. Änderungen vorbehalten