

Speiseplan vom 08.05.- 14.05.2023

	Vollkost	Leichte Vollkost	Vegetarisch	Dessert
Mo	Tomatencremesuppe Kartoffelpuffer mit Apfelmus *E*G*M 630 kcal	Tomatencremesuppe Jägerschnitten mit Kartoffel-Gurkensalat *S*G*M*E 610 kcal	Tomatencremesuppe Gemüseragout mit Backkäse und Salzkartoffeln *G*M*E 623 kcal	Buttermilch- speise *G*M 240 kcal
Di	Gemüsecremesuppe Schweinebraten mit Rosenkohl und Salzkartoffeln *S*G*M*E*D 650 kcal	Gemüsecremesuppe Herzhaftes Bauernfrühstück mit Gewürzgurken *D*S*G*M*E 635 kcal	Gemüsecremesuppe Deftiges Sauerkraut mit Schupfnudeln *E*G*M*I 589 kcal	Walnussmousse *N*G*M 240 kcal
Mi	Eisbergsalat Hühnersuppentopf mit Reis *I*M 599 kcal	Rote-Bete-Salat Geflügelklöße in Kapernsoße mit Stampfkartoffeln *E*M*G 630 kcal	Eisbergsalat Eierragout mit Pilzen und Spargel, Salzkartoffeln *E*G*M*I 602 kcal	Aprikosen Quarkspeise *G*M 172 kcal
Do	Brokkolicremesuppe Hackfleisch-Ratatouille-Auflauf mit Tomatensoße, Nudeln *S*G*M*E 610 kcal	Brokkolicremesuppe Grießauflauf mit Kirschen *G*M 625 kcal	Brokkolicremesuppe Kohlrabi-Kartoffelaufbau mit veganem Hack *A*G*M 605 kcal	Rhabarber- kompott auf Vanillepudding *G*M 244 kcal
Fr	Gemüsebrühe mit Kräutern Fisch mit Brokkolifüllung, und Bechamélkartoffeln *E*G*M*F 654 kcal	Gemüsebrühe mit Kräutern Weißwürstchen mit Wirsing in Rahm und Salzkartoffeln *S*G*M*E*D 612 kcal	Gemüsebrühe mit Kräutern Zucchini-Ragout mit Kartoffeln *I*M*G 645 kcal	Birne Helene *G*M 230 kcal
Sa	Eisbergsalat Chinakohleintopf mit Hackfleischeinlage *I*S*G*M 588 kcal	Eisbergsalat Petersilienkartoffeln mit gekochten Eiern und Karottenscheiben *G*M*D*E 599kcal	Eisbergsalat Gemüselasagne *E*G*M 624kcal	Kirsch Quarkspeise *G*M 172 kcal
So	Spargelcremesuppe Bratwurst vom Grill mit hausgemachtem Kartoffelsalat oder Pommes *I*D*S*E*G*M 670 kcal	Spargelcremesuppe Bratwurst vom Grill mit hausgemachtem Kartoffelsalat oder Pommes *I*E*D*S*G*M 670 kcal	Spargelcremesuppe Vegetarische Bratwurst mit Gurken-Kartoffelsalat oder Pommes *I*D*A*G*M*E 645 kcal	Eis *E*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