

Speiseplan vom 18.09.-24.09.2023

	Vollkost	Leichte Vollkost	Vegetarisch	Dessert
Mo	Gemüsebrühe mit Eierstich Spaghetti Bolognese *S*E*G*M 590 kcal	Gemüsebrühe mit Eierstich Grießbrei mit Früchten *G*M*E 645 kcal	Gemüsebrühe mit Eierstich Vegetarische Tortellini in Käsesoße, Brokkoliröschen *A*G*M*E 566 kcal	Zitronencreme *G*M 240 kcal
Di	Eisbergsalat Hacksteak im Pilzragout, dazu gebackene Kartoffeln *S*G*M*E*D 630 kcal	Eisbergsalat Curryhuhn mit Erbsengemüse und Reis *G*M* 630 kcal	Salatteller Champignonragout auf Berner Rösti *G*M*E 645 kcal	Apfelmuss *G*M 240 kcal
Mi	Gurkensalat Deftiger Gulaschtopf, dazu Brötchen *G*I*S 622 kcal	Gurkensalat Gemüsesülze mit Remouladen- soße und Bratkartoffeln *E*M*G 630 kcal	Gurkensalat Kartoffelpfannkuchen mit Kräuterquark *G*M*I 602 kcal	Vanille Quarkspeise *G*M 172 kcal
Do	Blumenkohlcremesuppe Hausgemachter Kartoffelsalat mit Bratwürstchen *E*G*M*S 656 kcal	Blumenkohlcremesuppe Gefüllte Zucchini mit Tomatensoße G*M*E 644 kcal	Blumenkohlcremesuppe Hirse-Gemüse-Bratling mit Joghurt-Dip *E*G*M 615 kcal	Orangen- pudding mit Sahnehaube *G*M 244 kcal
Fr	Gemüsecremesuppe Seelachsfilet in Senfsoße mit Mischgemüse, Salzkartoffeln *D*E*G*M*F 654 kcal	Gemüsecremesuppe Eier in Béchamelsoße mit Karotten und Salzkartoffeln *G*M*E 614 kcal	Gemüsecremesuppe Süßkartoffelcurry mit buntem Gemüse *I*M*G 645 kcal	Joghurt- mousse *G*M 230 kcal
Sa	Eisbergsalat Bunter Frühlingseintopf *I*S*G*M 544 kcal	Eisbergsalat Curryhuhn mit Erbsengemüse und Langkornreis *G*M*D 630kcal	Eisbergsalat Schnittlauchrührei mit jungen Erbsen und Stampfkartoffeln *E*G*M 634kcal	Quarkspeise mit Früchten *G*M 172 kcal
So	Spargelcremesuppe Tafelspitz in Meerrettichsoße, Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln *G*M*E 645kcal	Spargelcremesuppe Hackfleischpfanne mit Kartoffeln und Joghurtdip *S*G*M 622 kcal	Spargelcremesuppe Blumenkohl-Käsebratling mit Püree und Soße Hollandaise *G*M*E 645 kcal	Bayrisch Creme mit Fruchtmousse *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