

Speiseplan vom 06.05. - 12.05.2024

	Vollkost	Leichte Vollkost	Vegetarisch	Dessert
Mo	Gemüsecremesuppe Michreisauflauf mit Erdbeeren *E*G*M 630 kcal	Gemüsecremesuppe Jägerschnitte, Soße mit Broccoli und Salzkartoffeln *G*M 574 kcal	Eisbergsalat Herzhafte Polenta Pizza mit Tomatenscheiben *G*M*E*I 602 kcal	Dunstapfel- stücke 240 kcal
Di	Blumenkohlcremesuppe Hackbällchen mit Paprika-Sahne-Soße und Kartoffelstampf *S*G*M*E*D 670kcal	Blumenkohlcremesuppe Curryhuhn mit Erbsengemüse und Reis *S*G*M*I 590 kcal	Blumenkohlcremesuppe Rote-Linsen-Curry mit Süßkartoffeln E*G*M* 589 kcal	Mokkacreme- speise *G*M 240 kcal
Mi	Eisbergsalat Kartoffel-Eintopf mit Fleischeinlage *I*S 599 kcal	Tomatencremesuppe Zucchini-Thunfischpfanne mit Salzkartoffeln *F*M*G* 590 kcal	Tomatencremesuppe Grünkernklöße in Kapernsoße mit Butterbohnen und Püree *E*G*M*I 623 kcal	Mandarinen- Quarkspeise *G*M 172 kcal
Do	Selleriesalat Schaschlik-Pfanne mit Bandnudeln *I*S*G*M 599 kcal	Selleriesalat Senf-Eier mit Karotten- scheiben und Salzkartoffeln *D*E*G*M 564 kcal	Kräutercremesuppe Blumenkohl-Käsebratling mit Soße-Hollandaise und Püree *E*G*M 615kcal	Karamell- pudding mit Sahne *G*M 244 kcal
Fr	Gemischter Salat Bratheringfilets mit Bratkartoffeln *G*M*F 654 kcal	Gemischter Salat Spaghetti mit Käsesoße *G*M*E 566 kcal	Gemischter Salat Schupfnudeln mit Spinat-Soße *E*M*G 645 kcal	Rhabarber- kompott mit Vanillesoße *G*M 230 kcal
Sa	Eisbergsalat Nudeleintopf mit Rindfleisch *I*S*G*M 610 kcal	Spargelcremesuppe Geflügelklöße in Kapernsoße mit Salzkartoffeln *S*G*M*D 630kcal	Spargelcremesuppe Bunter Salatteller mit gefüllten Kartoffeltaschen mit Frischkäse *E*G*M 624kcal	Erdbeer- Quarkspeise *M 172 kcal
So	Gemüsebrühe mit Kräutern Kassler-Nacken mit Sauerkraut und Salzkartoffeln *G*M 627 kcal	Gemüsebrühe mit Kräutern Putenoberkeulenbraten mit Soße mit Möhrengemüse und Salzkartoffeln *S*G*M 612kcal	Gemüsebrühe mit Kräutern Vegetarisches Gyros- geschnetzeltes mit Pommes *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