

## Speiseplan vom 15.07.-21.07.2024

	<b>Vollkost</b>	<b>Leichte Vollkost</b>	<b>Vegetarisch</b>	<b>Dessert</b>
<b>Mo</b>	Gemüsecremesuppe Eierpfannkuchen-Auflauf mit Vanillesoße <b>*E*G*M</b> 630 kcal	Gemüsecremesuppe Hähnchenbrustfilet in Curry- soße mit Pariser Karotten, Reis <b>*G*M</b> 574 kcal	Bunter Salat Spaghetti Carbonara <b>*G*M*E</b> 566 kcal	Dunstapfel- stücke 240 kcal
<b>Di</b>	Blumenkohlcremesuppe Sülze mit Remouladensoße und Risoleekartoffeln <b>*E*S*G*M*D</b> 670kcal	Blumenkohlcremesuppe Grüne Frankfurter Soße mit gekochten Eiern und Karottenscheiben <b>G*M*I</b> 645 kcal	Blumenkohlcremesuppe Gefüllte Maultaschen in Tomatensoße <b>*E*G*M*I</b> 602 kcal	Mokkacreme- speise <b>*G*M</b> 240 kcal
<b>Mi</b>	Eisbergsalat Italienischer Nudeleintopf mit Mettenden <b>G*I*S*M*</b> 599 kcal	Tomatencremesuppe Feta-Käsewürfel mit buntem Gemüse und Stampfkartoffeln <b>*E*S*M*G*D</b> 630 kcal	Tomatencremesuppe Veg. Königsberger Klopse mit Butterbohnen und Püree <b>*A*G*M*E</b> 623 kcal	Mandarinen Quarkspeise <b>*G*M</b> 172 kcal
<b>Do</b>	Kräutercremesuppe Wiener Würstchen mit Ananas- Sauerkraut und Kartoffelstampf <b>*I*S*</b> 645 kcal	Selleriesalat Backkartoffeln mit Kräuter- quark und Butterschaum <b>*I*G*M</b> 588 kcal	Kräutercremesuppe Quarkklöße mit Pflaumenkompott <b>*E*G*M</b> 615kcal	Karamell- pudding <b>*M</b> 244 kcal
<b>Fr</b>	Gemischter Salat Rahmspinat mit Rührei und Kartoffelstampf <b>G*M*E</b> 654 kcal	Gemischter Salat Überbackenes Schollenfilet, Kartoffel-Gurkensalat <b>*F*G*M*E</b> 564 kcal	Gemischter Salat Käsespätzle mit Röstzwiebeln <b>*E*M*G</b> 645 kcal	Rhabarber- kompott mit Vanillesoße <b>*G*M</b> 230 kcal
<b>Sa</b>	Eisbergsalat Gemüseintopf mit Fleischeinlage <b>*I*S*G</b> 544 kcal	Spargelcremesuppe Ragout vom Huhn mit jungen Erbsen und Salzkartoffeln <b>*S*G*M*D</b> 599kcal	Eisbergsalat Tofu-Paprikaragout mit Langkornreis <b>*A*G*M</b> 624kcal	Erdbeer- Quarkspeise <b>*M</b> 172 kcal
<b>So</b>	Gemüsebrühe mit Kräutern Hähnchen-Cordon-Bleu mit Currysoße, Erbsen und Reis <b>*E*G*M</b> 627 kcal	Gemüsebrühe mit Kräutern Schnitzel mit Blumenkohl- röschen und Salzkartoffeln <b>*S*M</b> 633kcal	Gemüsebrühe mit Kräutern Seitan in Erdnusssoße mit Karottenscheiben und Reis <b>*N*G*M</b> 645 kcal	Marzipan- mousse <b>*G*M</b> 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