

Speiseplan vom 30.09.- 06.10.2024

	Vollkost	Leichte Vollkost	Vegetarisch	Dessert
Mo	Tomatencremesuppe Gefüllte Eierpfannkuchen mit Vanillesoße *G*M 664 kcal	Eisbergsalat Herzhafter Kartoffel- Wirsingauflauf *S*G*M*E 574 kcal	Eisbergsalat Rotes Linsencurry mit Süßkartoffeln *G*M 566 kcal	Obstsalat *G*M 240 kcal
Di	Selleriecremesuppe Weißwürstchen mit Wirsing in Rahm und Salzkartoffeln *S*G*M*E*D 670 kcal	Selleriecremesuppe Eierragout mit Spargel und Champignons, Erbsengemüse und Salzkartoffeln G*M*E* 590 kcal	Selleriecremesuppe Bunte Hirsepfanne mit Gemüse und Falafeln *G*M*I 589 kcal	Orangen- pudding mit Sahne *G*M 240 kcal
Mi	Gemischter Salat Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleischwürfeln *I*G 599 kcal	Gemischter Salat Jägerschnitte mit Blumenkohl und Salzkartoffeln *M*G 630 kcal	Gemischter Salat Gefüllte Maultaschen auf Bouillon- kartoffeln mit Meerrettich *E*G*M*I 602 kcal	Kirsch Quarkspeise *G*M 172 kcal
Do	Kürbiscremesuppe Sahneschnitzel mit Spargel und Salzkartoffeln *S*G*M*E*D 612 kcal	Kürbiscremesuppe Paniertes Hähnchenschnitzel in Paprikacremesoße mit Mischgemüse und Reis *E*G*M 588 kcal	Kürbiscremesuppe Leckerer Grießbrei mit Himbeersirup *G*M 650 kcal	Eierlikör- Mousse *G*M 244 kcal
Fr	Apfel-Möhrensalat Gedünstetes Fischfilet mit Spinat und Käse überbacken und Püree *G*M*F 654 kcal	Apfel-Möhrensalat Bunte Schupfnudelpfanne mit Hackfleisch *S*G*M*E 564 kcal	Apfel-Möhrensalat Spaghetti mit Käsesoße *I*M*G 645 kcal	Buttermilch- speise *G*M 230 kcal
Sa	Eisbergsalat Linteneintopf mit Würstchenscheiben I*S*G*M 544 kcal	Eisbergsalat Putengeschnetzeltes süß-sauer mit Karottenscheiben und Reis *G*M*D 599kcal	Eisbergsalat Lauchkuchen mit Fetakäse *E*G*M 624kcal	Mandarinen Quarkspeise *G*M 172 kcal
So	Spargelcremesuppe Zürcher Geschnetzeltes auf Berner Rösti mit Blumenkohl *G*M 627 kcal	Spargelcremesuppe Kohlrabi-Ragout mit Mettbällchen und Salzkartoffeln *S*G*M*E 612 kcal	Spargelcremesuppe Gemüselasagne *G*M*E 624 kcal	Pralinen 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