

Speiseplan vom 14.10.- 20.10.2024

	Vollkost	Leichte Vollkost	Vegetarisch	Dessert
Mo	Gemüsecremesuppe Kartoffelpuffer mit Apfelmus *E*G*M 630 kcal	Gemüsecremesuppe Hähnchenbrustfilet in Soße mit Bohnengemüse, Reis *G*M 574 kcal	Bunter Salat Spaghetti mit Tomatensoße *G*M*E 566 kcal	Pflaumenkompott *G*M 240 kcal
Di	Blumenkohlcremesuppe Pikanter Pfannenschlag mit Salzkartoffeln *E*S*G*M* 644kcal	Blumenkohlcremesuppe Grüne Frankfurter Soße mit gekochten Eiern und Karottenscheiben, Salzkartoffeln G*M*I 645 kcal	Blumenkohlcremesuppe Lauchkuchen mit Fetakäse *E*G*M*I 624 kcal	Mokkacreme- speise *G*M 240 kcal
Mi	Eisbergsalat Möhreneintopf mit Fleischeinlage G*I*S* 599 kcal	Tomatencremesuppe Feta-Käsewürfel mit buntem Gemüse und Stampfkartoffeln *E*S*M*G*D 630 kcal	Tomatencremesuppe Veg. Königsberger Klopse mit Butterbohnen und Püree *A*G*M*E 623 kcal	Mandarinen Quarkspeise *G*M 172 kcal
Do	Kräutercremesuppe Gefüllte Paprika mit Rahmsoße und Salzkartoffeln *G*S*M*D 670 kcal	Selleriesalat Backkartoffeln mit Kräuterquark und Butterschaum *I*G*M 588 kcal	Kräutercremesuppe Quarkklöße mit Pflaumenkompott *E*G*M 615kcal	Karamellpudding G*M 244 kcal
Fr	Gemischter Salat Rahmspinat mit Rührei und Kartoffelstampf G*M*E 654 kcal	Gemischter Salat Überbackenes Schollenfilet, Kartoffel-Gurkensalat *F*G*M*E 564 kcal	Gemischter Salat Gefüllte Kichererbsentasche mit Tomatensoße *E*M*G 645 kcal	Rhabarber- kompott mit Vanillesoße *G*M 230 kcal
Sa	Eisbergsalat Blumenkohleintopf mit Fleischeinlage *I*S*G 544 kcal	Spargelcremesuppe Ragout vom Huhn mit jungen Erbsen und Salzkartoffeln *S*G*M*D 599kcal	Eisbergsalat Tofu-Paprikaragout mit Langkornreis *A*G*M 624kcal	Quarkspeise G*M 172 kcal
So	Gemüsebrühe mit Kräutern Hähnchen-Cordon-Bleu mit Currysoße, Erbsen und Reis *E*G*M 627 kcal	Gemüsebrühe mit Kräutern Schnitzel mit Blumenkohl- röschen und Salzkartoffeln *S*M 633kcal	Gemüsebrühe mit Kräutern Veg. Braten in Erdnusssoße mit Karottenscheiben und Reis *N*G*M 645 kcal	Bratapfel – 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