

Speiseplan-Woche 7

28. Oktober – 03. November 2024

05151 - 797 718

	Klassiker Menü 1	Leichtes Menü 2	Vegetarisches Menü 3
Montag 28.10.	Fleischbrühe mit Flädle Currywurstgulasch mit Schwenkkartoffeln und Farmersalat Nuss-Nougatpudding	Gemüsecremesuppe Gabelspaghetti mit Basilikumrahmsauce, Fenchel-, Karotten- und Kochschinkenstreifen Birnenkompott	Gemüsecremesuppe Gabelspaghetti mit Basilikumrahmsauce, Fenchel- und Karottenstreifen Nuss-Nougatpudding
Dienstag 29.10.	Basilikumcremesuppe Leicht gebratenes Putenbruststeak auf Asia- Gemüse-Mischung in einer leichten süß-sauren Sauce, dazu Reis Buttermilch-Zitronendessert	Rindfleischbrühe mit Backerbsen Gedämpftes Seelachsfilet mit Estragonrahmsauce Rahmgemüse und Salzkartoffeln, Obstsalat mit Maraschino	Basilikumcremesuppe Germknödel mit Kirschkompott und Vanillesauce Buttermilch-Zitronendessert
Mittwoch 30.10.	Wirsingcremesuppe Geschnetzeltes vom Schwein in Champignonrahmsauce, Kaisergemüse und Butterspätzle Schokoladenpudding mit Bananencremesauce	Fleischbrühe mit Eierstich Geschnetzeltes vom Schwein in Rahmsauce mit Gemüsestreifen, Kaisergemüse und Butterspätzle Waldmeister-Götterspeise mit Vanillesauce	Wirsingcremesuppe Bunte Gnocchi mit pikanter Käsesauce und Grilltomate Schokoladenpudding mit Bananencremesauce
Donnerstag 31.10.	Gemüsebrühe mit Eierfäden Gebratene Geflügel-Hackfleischröllchen, Tomaten-Pestosauce, Zucchinigemüse und Salzkartoffeln Heidelbeer-Fruchtjoghurt	Hummercremesuppe Schmelzkäsebratling mit Goudakäse, Kräutercremesauce und Salzkartoffeln Ananaskompott	Gemüsebrühe mit Eierfäden Schmelzkäsebratling mit Goudakäse, Kräutercremesauce und Salzkartoffeln Heidelbeer-Fruchtjoghurt
Freitag 01.11.	Geflügelcremesuppe Heringsfilet "Hausfrauen Art" mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken in Sauerrahmsauce, dazu Kartoffeln mit Speckstippe Grießflammerie mit Kirschen	Klare Tomatensuppe mit Grießklößchen Hackfleischbällchen in Rahmkohlrabi mit Petersilienkartoffeln Apfelmus mit Sahne	Klare Tomatensuppe mit Grießklößchen Quarkkäulchen mit Vanillesauce Grießflammerie mit Kirschen
Samstag 02.11.	Kleiner Salatteller Gebratenes Schweineschnitzel mit Champignon- rahmsauce, Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln Milchreis mit Ananas	Kleiner Salatteller Möhreneintopf mit Schweinefleischwürfeln Fruchtcocktail	Kleiner Salatteller Möhreneintopf mit Petersilie Milchreis mit Ananas
Sonntag 03.11.	Buchweizencremesuppe Gebratenes Hähnchen-Cordon bleu mit Rahmsauce, zweierlei Karottengemüse und Salzkartoffeln Panna Cotta mit Himbeersirup	Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Gemüse Leicht gebratene Hähnchenbrust mit Petersiliecremesauce, Broccoligemüse und Salzkartoffeln Mandarinenkompott	Buchweizencremesuppe Karotten-Kartoffelrösti mit Petersiliencremesauce und Broccoligemüse Panna Cotta mit Himbeersirup

Die Speisen können Spuren von Allergenen enthalten. Für weitere Informationen wählen Sie bitte unsere Durchwahl 05151 – 797 718. Änderungen vorbehalten.