

Speiseplan-Woche 1

11. – 17. November 2024

05151 - 797 718

100 0000000000	Speiseplail-Woulle I	TIT TITLE VOIDING EVE	00101 131110
	Klassiker Menü 1	Leichtes Menü 2	Vegetarisches Menü 3
Montag 11.11.	Rinderbrühe mit Grießklößchen Gekochte Hühnereier in Senfsauce mit Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln Latte Macchiato Pudding	Knollen-Selleriecremesuppe Makkaroni mit Tomatencremesauce und Kochschinkenstreifen, dazu Broccoligemüse Apfelkompott mit Sauerrahm	Knollen-Selleriecremesuppe Makkaroni mit Tomatencremesauce, Broccoligemüse Latte Macchiato Pudding
Dienstag 12.11.	Paprikasauerrahmsuppe mit Schnittlauchröllchen Hausgemachter Grünkohl mit Tafelsenf, Mettende und Salzkartoffeln Himbeer-Quarkdessert mit Minze	Fleischbrühe mit Fadennudeln Gebratenes Seelachsfilet mit leichter Zitronencremesauce, buntem Möhrengemüse und Salzkartoffeln Ananaskompott	Paprikasauerrahmsuppe mit Schnittlauchröllchen Ruccola-Süßkartoffelschnitzel mit Kräuterrahmsauce, buntem Möhrengemüse und Salzkartoffeln Himbeer-Quarkdessert mit Minze
Mittwoch 13.11.	Gemüsebrühe mit Gemüsestreifen Szegediner Schweinegulasch mit Sauerkraut, Paprika, Butterbohnen und Salzkartoffeln Schokoladenpudding mit Birnenkompott	Schinkencremesuppe Gefüllte Pfannkuchenröllchen mit napolitanischer Füllung und Tomatensauce Obstsalat	Gemüsebrühe mit Gemüsestreifen Gefüllte Pfannkuchenröllchen mit napolitanischer Füllung und Tomatensauce Schokoladenpudding mit Birnenkompott
Donnerstag 14.11.	Geflügelbrühe mit Eierstich Putenoberkeulengulasch mit Gemüsestreifen in Estragoncremesauce, Kaisergemüse und Salzkartoffeln Nougatpudding	Rosenkohlcremesuppe Saftige Apfelpfannkuchen mit Zimt und Zucker und Vanillesauce Pfirsichkompott	Rosenkohlcremesuppe Saftige Apfelpfannkuchen mit Zimt und Zucker und Vanillesauce Nougatpudding
Freitag 15.11.	Brokkolicremesuppe Gebratenes Schollenfilet mit leichter Speckbuttersauce, Wirsinggemüse und Kartoffeln Sahnepudding mit Erdbeersirup	Kraftbrühe mit Backerbsen Grießbrei mit Kirschkompott Waldmeistergötterspeise mit Vanillesauce	Brokkolicremesuppe Grießbrei mit Kirschkompott Sahnepudding mit Erdbeersirup
Samstag 16.11.	Kleiner Salatteller Gebratenes Schweineschnitzel mit Paprikarahm- sauce, Zucchinigemüse und Petersilienkartoffeln Apfelquarkspeise	Kleiner Salatteller Hühnersuppeneintopf mit Gemüsewürfeln und Eierstich Mandarinenkompott	Kleiner Salatteller Backcamembert mit Preiselbeeren, Salatgarnitur und Weißbrot Apfelquarkspeise
Sonntag 17.11.	Kohlrabicremesuppe mit Petersilie Schweinegeschnetzeltes in Rahmsauce mit Champignons, Karottenscheiben und Petersilienkartoffeln Vanille-Quarkdessert mit Himbeerpüree	Gemüsebrühe mit Tomatengrießklößchen Schweinegeschnetzeltes in Rahmsauce, Karottenscheiben und Petersilienkartoffeln Fruchtcocktail	Kohlrabicremesuppe mit Petersilie Mit mediterranem Gemüse gefüllte Zucchini, Rosmarinsauce und Naturreis Vanille-Quarkdessert mit Himbeerpüree

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