

Speiseplan-Woche 8

24. Februar - 02. März 2025

05151 - 797 718

	Speisepian-woche o	LT. I CDIGGI - VL. MGIL LVLV	00101-131110
	Klassiker Menü 1	Leichtes Menü 2	Vegetarisches Menü 3
Montag 24.02.	Karotten-Ingwercremesuppe Gefüllte Rote Paprikaschote mit Schweinehackfleischfüllung, Tomatensauce und Reis Kokoscreme mit Pfirsichpüree	Rindfleischbrühe mit Grießklößchen Geflügeljägerschnitte mit Rahmsauce, Kohlrabigemüse und Kartoffeln Rhabarberkompott mit Vanillesauce	Karotten-Ingwercremesuppe Panierte Emmentaler Käseschnitte auf Basilikumsauce, Kohlrabigemüse und Kartoffeln Kokoscreme mit Pfirsichpüree
Dienstag 25.02.	Fleischbrühe mit Pfannkuchenstreifen Hausgemachter Grünkohl mit Kasselernacken, Tafelsenf und Salzkartoffeln Vanillepudding mit Keksstreuseln	Schwarzwurzelcremesuppe Spiralnudeln in Spinatcremesauce, Lachswürfel und Gemüsestreifen Birnenkompott	Schwarzwurzelcremesuppe Spiralnudeln in Spinatcremesauce und Gemüsestreifen Vanillepudding mit Keksstreuseln
Mittwoch 26.02.	Kürbiscremesuppe Hähnchenbrustfilet mit Schnittlauchrahmsauce, Rosenkohl und Salzkartoffeln Erdbeerpudding	Geflügelbrühe mit Gemüseeinlage Pellkartoffeln mit Kräuterquark Pfirsichspalten mit Kaiserkirschen	Kürbiscremesuppe Pellkartoffeln mit Kräuterquark Erdbeerpudding
Donnerstag 27.02.	Kartoffelcremesuppe Klopse - Königsberger Art - mit Kapernsauce, Kartoffelpüree und Rote Bete Salat Buttermilch-Apfeldessert	Gemüsebrühe mit Reis Klopse - Königsberger Art - mit Kapernsauce, Kartoffelpüree und Rote Bete Salat Mirabellenkompott	Gemüsebrühe mit Reis Gemüse-Kartoffel-Auflauf mit leichter Käsesauce überbacken, Salatteller mit Sylter Dressing und gerösteten Sonnenblumenkernen Buttermilch-Apfeldessert
Freitag 28.02.	Klare Rindfleischbrühe mit Gemüsestreifen Gedünstetes Alaska-Eismeerfischfilet mit Senfcremesauce, buntem Möhrengemüse und Kartoffeln Granatapfel-Joghurtdessert	Fenchelcremesuppe Milchreis mit Zimt und Zucker, dazu Kirschkompott Apfelmus mit Preiselbeeren	Fenchelcremesuppe Milchreis mit Zimt und Zucker, dazu Kirschkompott Granatapfel-Joghurtdessert
Samstag 01.03.	Kleiner Salatteller Erbseneintopf mit Schweinebauchfleisch Dickmilchdessert mit Schattenmorellen	Kleiner Salatteller Leicht gebratenes Schweineschnitzel mit Rahmsauce, Zucchiniwürfeln und Salzkartoffeln Aprikosenkompott	Kleiner Salatteller Gefüllte Grießtasche mit Heidelbeeren und Vanillesauce Dickmilchdessert mit Schattenmorellen
Sonntag 02.03.	Champignoncremesuppe Gedünstete Putenbrustscheibe in Sherryrahmsauce, Erbsengemüse und Petersilienkartoffeln Aprikosen-Pfirsichpudding	Flädlesuppe Gedünstete Putenbrustscheibe mit Rahmsauce, Blumenkohlröschen und Petersilienkartoffeln Stachelbeerkompott	Champignoncremesuppe Gebratener Sesam-Karottenstick an Walnuß-Cremesauce, Erbsengemüse und Salzkartoffeln Aprikosen-Pfirsichpudding

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