









Speiseplan
05.06.2023 bis 11.06.2023

	Menü 1	Menü 2	Kaffeemahlzeit	Abendbeilage
Montag	Königsberger Klopse in Kapernsoße dazu Butterkartoffeln Rote Beete Salat Mandarinen-Quarkspeise	Frische Käse-Lauch Suppe dazu Ofenbaguette Mandarinen-Quarkspeise	Rührkuchen	Schlesische Gurkenhappen
Dienstag	Gebratener Leberkäse mit Rahmsauce Kartoffelpüree und Sauerkraut Apfelkompott 	Frische Haferflockenbratling dazu Kräuterdip Apfelkompott	Kaffeegebäck	Blumenkohlsuppe
Mittwoch	Hühnersuppeneintopf mit Reis Kokos-Mandel-Pudding mit Maracujatopping	Schnittbohnsuppe Kokos-Mandel-Pudding mit Maracujatopping 	Hausgemachter Kuchen	Frische Tomate
Donnerstag	Cremiges Geflügelgulasch mit Bandnudeln und Erbsen Joghurt mit Mango 	Cremiges Geflügelgulasch Kartoffelpüree und Erbsen Joghurt mit Mango 	Fruchtschnitte / Torte	Waldorfsalat
Freitag	Verfeinerter Heringsstipp Pellkartoffeln Kirschgötterspeise mit Sahnehaube	Blumenkohl-Broccoli-Auflauf mit Käsesauce Kirschgötterspeise mit Sahnehaube 	Kaffeegebäck	Blattsalate
Samstag	Hausgemachter Linseneintopf mit Mettwürtschen Frisches Obst 	Wiener Apfelstrudel mit Vanillesauce Frisches Obst	Kaffeegebäck	Camembert Ecke
Sonntag	Schweinegeschnetzeltes Züricher Art dazu Salzkartoffeln Spargel-Möhrengemüse Rote Grütze mit Sahne 	Schweinegeschnetzeltes Züricher Art Spargel-Möhrengemüse Kartoffelpüree Rote Grütze mit Sahne 	Fruchtschnitte / Torte	Rote Bete Salat

Informationen bezüglich möglicher kennzeichnungspflichtiger Allergene und Zusatzstoffe erhalten Sie von unseren Mitarbeitern. Änderungen vorbehalten!