











Speiseplan 27.11.2023 bis 03.12.2023



	Menü 1	Menü 2	Kaffeemahlzeit	Abendbeilage
Montag	Spaghetti Nudeln Bolognese (Hackfleischsoße) Himbeeren-Quarkspeise	Rosmarin-Kartoffelgemüse Pfanne dazu Cremiger Kräuterquark Himbeeren-Quarkspeise	Rührkuchen	Buchstabensuppe
Dienstag	Sahniges Hühnerfrikassee mit Spargel dazu Butterreis Apfelkompott 	Vegetarisches Moussaka mit Käsesauce Apfelkompott	Kaffeegebäck	Möhren-Apfel-Salat
Mittwoch	Südfranzösische Hähnchencurry-Lauchsuppe dazu Ofenbaguette Kokos-Mandel-Pudding mit Maracujatopping	Graupeneintopf mit Mettwursteinlage Kokos-Mandel-Pudding mit Maracujatopping 	Hausgemachter Kuchen	Bunter Wurst-Käse-Salat
Donnerstag	Putengeschnetzeltes "Gyros Art" dazu Basmatireis und Broccoli Frisches Obst 	Frischer Bauereintopf dazu Ofenbaguette Frisches Obst 	Kaffeegebäck	Tomatencremesuppe
Freitag	Fischfilet Tilapia in Knusperpanade dazu Bratkartoffeln Remoulade Kopfsalat mit Gärtnerindressing	Überbackener Blumenkohlauflauf mit Schinkenstreifen und Erbsen Waldmeister Wackelpudding 	Rührkuchen	Camembert Ecke
Samstag	Grünkohleintopf mit dicker Rippe Frisches Obst 	Eierpfannkuchen mit Rote-Grütze- Vanillecreme-Füllung mit Vanillesauce Frisches Obst	Kaffeegebäck	Senf Gurken
Sonntag	Sauerbraten von der Pute dazu Butterkartoffeln und glasierten Honig- Möhrrchen Mousse au Chocolat 	Sauerbraten von der Pute mit Kartoffelpüree und glasierten Honig-Möhrrchen Mousse au Chocolat 	Fruchtschnitte / Torte	Party Frikadelle