











# Speiseplan

07.10.2024 bis 13.10.2024



	Menü 1	Menü 2	Kaffeemahlzeit	Abendbeilage
<b>Montag</b>	Pikanter Feuerspieß mit Kroketten dazu Paprikarahmsauce und frischer Bauernsalat Himbeeren-Quarkspeise	Sahniges Hühnerfrikassee mit Spargel dazu Butterreis Himbeeren-Quarkspeise	Rührkuchen	Cremige Tomatensuppe
<b>Dienstag</b>	Leberkäse-Ragout mit Pilzen und Prinzessbohnen dazu Kartoffelpüree Mirabellenkompott 	Frische "Allgäuer" Käsespätzle dazu Blattsalat mit Joghurtdressing Mirabellenkompott	Kaffeegebäck	Rote-Bohnen-Mais-Salat
<b>Mittwoch</b>	Bohneneintopf serbisch mit Hackfleisch und Vollkornbrötchen Frischer Pudding mit Sahne	Bunte Frischkäsetortellini und Tomatensoße und Farmer-Salat Frischer Pudding mit Sahne 	Hausgemachter Kuchen	Mini Hähnchenschnitzel
<b>Donnerstag</b>	Nürnberger Bratwürste mit Zwiebelsauce dazu Kartoffelpüree und Sauerkraut Frisches Obst 	Vanille-Grießbrei mit gedämpften Äpfeln Frisches Obst 	Kaffeegebäck	Hering in Tomatensauce
<b>Freitag</b>	Dorschfrikadelle dazu Kartoffelpüree Rahmspinat Waldmeister Götterspeise mit Vanillesoße	Kräuteromelette dazu Kartoffelpüree Rahmspinat Waldmeister Götterspeise mit Vanillesoße 	Rührkuchen	Schlangengurke
<b>Samstag</b>	Erseneintopf mit Bockwurstsalat Fruchtquark Vanille 	Nudelpfanne mit Schinkenstreifen mit Tomatensoße Fruchtquark Vanille	Kaffeegebäck	Kirsch-Buttermilch
<b>Sonntag</b>	Frisches Schweinegulasch dazu Spätzle und Erbsen mit Möhren Rotweindessert 	Frisches Schweinegulasch dazu Kartoffelpüree und Erbsen mit Möhren Rotweindessert 	Fruchtschnitte / Torte	Thunfischaustrich