





Speiseplan für die Woche vom 06.05.2024 bis 12.05.2024 / KW 19

Das Küchenteam wünscht Ihnen einen guten Appetit!

Woche 4	Vollkost	Leichte Vollkost	Vegetarisch	Dessert
Montag:	Hähnchenschenkel mit Thymiansoße Lauchgemüse Petersilienkartoffeln	 Königsberger Klopse in Kapernsoße Rote Bete Reis	Spinatlasagne mit Käse überbacken Tomatensoße Bunter Salat	Buttermilchdessert
Dienstag:	 Geschmorte Kohlroulade mit Speckrahmsoße dazu Salzkartoffeln	Putenragout mit Möhrengemüse Reis	Getreideschnitte " Irisch" Zwiebelsoße Bunter Salat Kartoffelpüree	Vanillepudding
Mittwoch:	Rostbratwurst mit Bratensoße Sauerkraut Kartoffelpüree	 Gedünstetes Fischfilet Käsesoße Bunter Salat Salzkartoffeln	Spirelli- Nudeln Zucchini- Mozzarellasoße Karottenrohkost	Banane
Donnerstag:	Putengeschnetzeltes mit Früchten in Curryrahmsoße Bunter Salat Reis	Putengeschnetzeltes mit Früchten in Curryrahmsoße Bunter Salat Reis	Ragout von Champignons mit Gemüsestreifen dazu Salzkartoffeln	Milchreis
Freitag:	Geschnetzelte Rinderleber " Berliner Art " Bunter Salat Kartoffelpüree	Gedünstetes Fischfilet Zitronensoße Rahmspinat Salzkartoffeln	Fusilli-Nudeln Tomaten-Gemüesoße geriebener Käse BunterSalat	Quarkspeise
Samstag:	Penne- Nudeln mit Käsesoße Bunter Salat	 Kohlrabieintopf mit Kartoffeln und Bockwurstscheiben Brötchen	Bunter Bohneneintopf mit Kartoffeln Brötchen	Obst der Saison
Sonntag:	Putenbraten mit Kräutersoße Broccoligemüse Salzkartoffeln	Putenbraten mit Kräutersoße Broccoligemüse Salzkartoffeln	Spinatsoufflé Sahnesoße Bunter Salat Wildreis	Schokopudding

Mit  gekennzeichneten Gerichte sind mit/aus Schweinefleisch

Änderungen vorbehalten!

Die Kennzeichnung von Zusatzstoffen und Allergenen entnehmen Sie bitte dem Aushang auf Ihrer Station, oder fragen Sie die Servicekraft.