

Speiseplan

30.09.2024 bis 06.10.2024



Mittagessen von 12.00 Uhr bis 13.30 Uhr

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Suppe	Tomatencremesuppe	Gemüsebrühe mit Eistich	Knoblauchcremesuppe mit Käsecroutons	Zwiebelsuppe mit Schnittlauch	Gemüsecremesuppe		Kürbisrahmsuppe mit Zimtcroutons
Deftig und kräftig	"Himmel und Erde" Blut- und Leberwürstchen mit Apfelragout und Kartoffelpüree	Schinken-Erbsen-Nudeln mit Tomatensoße	Rinderleber-Geschnetzeltes mit Zwiebeln und Äpfeln, dazu Kartoffelpüree	Königsberger Klopse mit Kapernsoße, Kartoffeln und rote Bete Salat	Pangasiusfilet überbacken mit Kräuterkruste, dazu Weißweinssoße und Gemüsereis	Hühnertopf mit Reis, Gemüse und frischen Kräutern	Paprika-Sahne-Hähnchen mit Spätzle und Beilagensalat
Fleischlos glücklich	Nudelpfanne in heller Soße, mit Kürbis, Tomaten und frischem Rucola	Früchtecurry mit Vollkornreis	Vegetarisch gefüllte Paprika mit Tomatensoße und Reis	Ratatouille (mediterranes Gemüseragout) mit Nudeln und Beilagensalat	Gemüsespieß mit frischen Möhren, Zucchini, Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Champignons, dazu Paprikasoße und Nudeln	Hausgemachter Apfelpfannkuchen mit Vanillesoße	Hausgemachtes Pilz-Kartoffel-Omelette mit Knoblauch-Kräuter-Dip und Beilagensalat
Leicht und bekömmlich	Deftiges Reisfleisch mit Schweinefleisch, Sauerkraut und Paprika, dazu Knoblauch-Dip	Bunter Salatteller mit gebratenen Champignons und frischem Baguette	Bayrischer Bauernkessel mit gewürfelter Schweineschulter, Kartoffeln, frischem Rettich, Paprika und Tomaten	"Wunschgericht" Frankfurter Grüne Soße mit gekochten Eiern und Kartoffeln			
Dessert	Frisches Obst	Nusspudding	Fruchtjoghurt	Apfelquark	Rote Grütze mit Vanillesoße	Zimtpudding	Eis

Zusatzstoffe und Allergene werden auf einem gesonderten Speiseplan ausgewiesen.

Änderungen vorbehalten