






Speiseplan für die Woche vom 30.12.2024. bis 05.01.2025 / KW 04

Das Küchenteam wünscht Ihnen ein gutes, neues Jahr !

Woche 6	Vollkost	Leichte Vollkost	Vegetarisch	Dessert
Montag:	Hühnerkeule mit Rahmsoße Babykarotten Basilikumkartoffeln	Streifen von Lachs u.Seelachs in Sahnesoße Bunter Salat grüne Nudeln	Spirelli-Nudeln mit Sahne-Erbsen-Soße Bunter Salat	Buttermilchdessert
Dienstag: <i>Silvester</i>	 Putenbraten mit Thymiansoße Mischgemüse Schwenkkartoffeln	Putenbraten mit Thymiansoße Mischgemüse Kartoffelpüree	Fettuccini-Nudeln mit Oliven und Mozzarella Bunter Salat	Vanillepudding
Mittwoch: <i>Neujahr</i>	Hähnchengeschnetzeltes mit Früchte in Curryrahmsoße Broccoligemüse Reis	Hähnchengeschnetzeltes mit Früchte in Curryrahmsoße Broccoligemüse Reis	Spätzle- Gemüsepfanne mit Champignons in Sahnesoße Bunter Salat	Schokoladenmousse
Donnerstag:	 Schweinegeschnetzeltes "Gyros" mit Tzatziki Weißkrautsalat Paprikareis	Gedünstetes Fischfilet mit Zucchini-Soße Blattspinat Salzkartoffeln	Gabelspaghetti mit Tomaten-Sugo Bunter Salat	Milchreis
Freitag:	Westfälischer Pfefferpotthast (Rinderragout) Buntes Fit- Gemüse Schwenkkartoffeln	Fischfilet natur mit Gemüsesoße Bunter Salat Dillkartoffeln	Grießbrei mit heißen Kirschen	Quarkspeise
Samstag:	Geflügelbällchen mit Tomaten-Basilikumsoße Bandnudeln Karotten-Apfelrohkost	 Reiseintopf mit Schweinefleisch Brötchen	Reiseintopf vegetarisch Brötchen	Obst der Saison
Sonntag:	 Schweineroulade mit Rosmarinsoße Kaisergemüse Salzkartoffeln	 Schweineroulade mit Rosmarinsoße Kaisergemüse Kartoffelpüree	Gemüsestrudel mit "Holländischer Soße" Mischgemüse Petersilienkartoffeln	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.