

Speiseplan für die Woche vom 25.11. bis 01.12.2024 / KW 48

Das Küchenteam wünscht Ihnen einen guten Appetit!

Woche 1	Vollkost	Leichte Vollkost	Vegetarisch	Dessert
Montag:	 Penne- Nudeln Soße nach Carbonara-Art Bunter Salat Parmesan	Putenmedaillon mit Bratensoße Broccoligemüse Reis	Blumenkohl mit Käsesoße und Salzkartoffeln	Buttermilchdessert
Dienstag:	 Schweinegeschnetzeltes in Rahmsoße Grüne Bohnen Salzkartoffeln	Seelachsfilet mit Zitronen-Dillsoße Bunter Salat Reis	Kartoffel- Gemüseauflauf mit Käse überbacken Tomatensoße	Vanillepudding
Mittwoch:	Paniertes Fischfilet mit Remoulade Gurkensalat Salzkartoffeln	Hühnerbrustfilet mit Rosmarinsoße Babykarotten Kartoffelpüree	Tortelloni mit Spinat und Ricotta gefüllt Sahne- Gemüsesoße Rohkostsalat	Banane
Donnerstag:	Spaghetti " Bolognese " mit Sellerie- Möhren- Rohkost geriebener Hartkäse	Gekochtes Rindfleisch mit Apfel- Meerrettichsoße Bouillonkartoffeln	Paniertes Gemüseschnitzel mit Kräutersoße Sellerie- Möhren- Rohkost Reis	Milchreis
Freitag:	Hähnchenschenkel Thymiansoße Erbsen- Maisgemüse Tomatenreis	Fischragout Senf- Dillsoße Bunter Salat Salzkartoffeln	Eieromelette mit Rahmspinat Salzkartoffeln	Quarkspeise
Samstag:	 Wirsing Eintopf mit Rauchfleisch Brötchen	Bunter Gemüseeintopf mit Hühnerfleisch und Nudeln Brötchen	Spirelli- Nudeln mit Käsesoße und Tomatenwürfeln Bunter Salat	Obst der Saison
Sonntag:	 Schweinebraten Kräuterrahmsoße Kohlrabigemüse Salzkartoffeln	Schweinebraten Kräuterrahmsoße Kohlrabigemüse Salzkartoffeln 	Ragout von Champignons mit Gemüsestreifen Spätzle	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.