



Speiseplan

30. Dezember 2024 bis 5. Januar 2025

	Vollkost	Leichte Vollkost*	Vegetarisch
Montag	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung Tomaten- Paprikasauce Salzkartoffeln	Nudeln Carbonara (Schinken- Sahnesauce) Grüner Salat	Broccoli in Rahmsoße Gabelspaghetti Grüner Salat
Dessert:		Apfelmus mit Vanillesauce	
Dienstag	Ratatouille-Pfanne mit geschmortem Gemüse & Hackfleisch Salzkartoffeln	Bunter Gemüseeintopf mit Kartoffeln & Rindfleisch	Milchnudeln Zimt und Zucker Fruchtsauce
Dessert:		Erdbeeryoghurt	
Mittwoch	Geflügelragout in Rahmsauce Bohngemüse Salzkartoffeln	Geflügelragout in Rahmsauce Möhrengemüse Spätzle	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung Gärtnerin Sauce Blumenkohlgemüse
Dessert:		Mousse Chocolat	
Donnerstag	Gyros Tzatziki Salzkartoffeln Krautsalat	Hähnchenfilet Bratensoße Kohlrabigemüse Salzkartoffeln	Salatteller mit Kartoffelsalat, & Bohnensalat
Dessert:		Karamellflammeri	
Freitag	Matjesfilet Hausfrauenart (Apfel-Zwiebel-Gurken in Joghurtsauce) Salzkartoffeln	Seelachsfilet gedämpft Senfsauce Kaisergemüse Grüne Bandnudeln	Eier in Senfsauce Senfsauce Kaisergemüse Salzkartoffeln
Dessert:		Grüne Grütze mit Vanillesauce	
Samstag	Holländischer Eintopf mit Hackfleisch, Porree, Blumenkohl, Möhren & Schmelzkäse	Milchreis mit Butter, Zimt & Zucker Fruchtsauce	Bunter Gemüseeintopf mit Grießklöschen
Dessert:		Frischobst	
Sonntag	Sauerbraten "Rheinische Art" Bratensoße Apfel-Rotkohl Kartoffelklöße		Bunte Pilzpfanne mit Lauch in Sahnesauce Kartoffelklöße
Dessert:		Zitronenmousse	

Allergene und Zusatzstoffe erfragen Sie bitte bei unserem Personal.
Wir bitten um Verständnis bei aktuellen Änderungen.