



## Speiseplan vom 13.01. – 19.01.2025

### 03. Woche

	<b>Montag</b>	<b>Dienstag</b>	<b>Mittwoch</b>	<b>Donnerstag</b>	<b>Freitag</b>	<b>Samstag</b>	<b>Sonntag</b>
	13.01.	14.01.	15.01.	16.01.	17.01.	18.01.	19.01.
Suppe	Champignon- creme	Gemüsebrühe mit Einlage	Blumenkohl- creme	Buchtaben- suppe	Kartoffelcreme	keine Suppe	Klare Brühe mit Fadennudeln
Hauptspeise 1	„Hirtenrolle“ Hackfleisch gefüllt mit Fetakäse	Vegetarische Steakhaus- pfanne	Hähnchen schenkel	Möhrengemüse mit Frikadelle	Rotbarschfilet mit Remouladen- sauce	Erbseintopf mit Einlage	Rinder- roulade in Bratensauce
Hauptspeise 2	Vegetarische Paprikaschote mit Rahmsauce	Cannelloni mit Tomatensauce und Käse überbacken	Dampfnudel mit Vanillesauce	Pilzragout in Rahmsauce	Gemüse- Kartoffel- gulasch	Champignon- Blätterteig- tasche	Vegetarische Falafel mit Kräuterquark
Beilage	Dunstreis	Spätzle	Schwenk- kartoffeln	Semmelknödel	Petersilien- kartoffeln	Püree	Salzkartoffeln
Gemüse	Sommergemüse	Prinzessbohnen	Lauchgemüse	Buttererbsen	Brokkoli	Mischgemüse	Rotkohl
Salat	Möhrensalat	Friseesalat	Bauernsalat	Wachsbrech- bohnenalat	Kartoffelsalat	Salate der Saison	Lollo Bionda
Nachspeise 1 (und täglich ein Kompottdessert)	Griessbrei	Tiramisucreme	Mandelpudding	Kirschquark	Obstdessert	Joghurtdessert	Dessertbecher

Täglich Püree und Soße

Änderungen vorbehalten!

Wir wünschen guten Appetit!

Eine Aufstellung der Allergene und Zusatzstoffe liegen in der Küche bereit und können auf Wunsch eingesehen werden!