









**Speiseplan**  
**20.05.2024 bis 26.05.2024**

	Menü 1	Menü 2	Kaffeemahlzeit	Abendbeilage
<b>Montag</b>	Wiener Schnitzel mit Sauce Bernaise frischer Spargel Petersilienkartoffeln Mousse Zitrone	Wiener Schnitzel mit Sauce Bernaise frischer Spargel dazu Kartoffelpüree Mousse Zitrone	Fruchtschnitte / Torte	Klare Fleischsuppe
<b>Dienstag</b>	Marinierte Putenbrustfilets dazu buntes Süßkartoffelcurry mit Kokossauce Apfelmus 	Warmer Milchreis mit heißen Früchten mit Apfelmus	Kaffeegebäck	Kleine Maiskölbchen
<b>Mittwoch</b>	Weißer Bohnensuppe mit Mettwurst Himbeerpudding mit Sahne	Hausgemachte Erbsensuppe mit Eisbein Himbeerpudding mit Sahne 	Hausgemachter Kuchen	Frische Tomate
<b>Donnerstag</b>	Grillteller BSH mit Paprikasoße Kroketten frische Wassermelone 	Frische Käse-Lauch Suppe Baguette-Brötchen frische Wassermelone 	Kaffeegebäck	Kürbis
<b>Freitag</b>	Knuspriges Fischfilet mit einer Tomatenfüllung dazu Butterreis und cremige Tomatensauce Fruchtjoghurt	Cannelloni-Nudel mit Ricotta-Spinatfüllung mit Tomatensoße und Parmesan Fruchtjoghurt 	Rührkuchen	Camembert Ecke
<b>Samstag</b>	Hühnersuppeneintopf mit Reis Grießpudding 	Cremige Kartoffelsuppe mit Fleischwurst Grießpudding	Kaffeegebäck	Senfgurken
<b>Sonntag</b>	Bigos- Krauttopf mit Fleisch Salzkartoffeln dazu Kopfsalat in Kräuter- Schmand Dressing Eisbecher Vanille/ Schoko 	Bigos- Krauttopf mit Fleisch dazu Kartoffelpüree dazu Kopfsalat in Kräuter-Schmand Dressing Eisbecher Vanille/ Schoko 	Fruchtschnitte / Torte	Bohnensalat mit Schafskäse

**Informationen bezüglich möglicher kennzeichnungspflichtiger Allergene und Zusatzstoffe erhalten Sie von unseren Mitarbeitern. Änderungen vorbehalten!**