

Speiseplan vom 13.03.2023 - 19.03.2023



	2. Frühstück	Menü 1 ab 11:45 Uhr	Menü 2 ab 11:45 Uhr	Vesper	Abendbrot
 Montag 13.03.2023	Obst/ Obstsaft	Spiegeleier mit Petersilienkartoffelstampf, Speck und Zwiebeln, Eisbergsalat in Joghurtdip; Bananencreme mit Schokostreuseln	Schmetterlingsnudeln mit Tomatensoße und geriebenem Käse; Bananencreme mit Schokostreuseln	Zitronenkuchen	3 Sorten Brot, Butter, Margarine, Tee, Milch, Kakao, pikante Suppe, Bratschinken, Schnittlauchleberwurst, Butterkäse, Tomatenfrischkäse, Garnitur; Spätkost: Dessert
 Dienstag 14.03.2023	Joghurt im Becher	Gulasch mit Salzkartoffeln und Gewürzgurke; Apfelkompott	Schnittlauchquark mit Butterkartoffeln und Rohkostsalat; Apfelkompott	Berliner	3 Sorten Brot, Butter, Margarine, Tee, Milch, Kakao, Grießsuppe, Rotwurst, Streichmettwurst, Maasdammer, Limburger, Kräuterbutter, Garnitur; Spätkost: Dessert
 Mittwoch 15.03.2023	Keks	Grüne Bohneneintopf mit Rindfleisch; Vanillequarkspeise	Germknödel mit Pflaumensoße; Vanillequarkspeise	Selterskuchen	3 Sorten Brot, Butter, Margarine, Tee, Milch, Kakao, pikante Suppe, Leberrolle, Pfeffersalami, Burlander, Schmelzkäse, Zwiebelschmalz, Senfgurken; Spätkost: Dessert
 Donnerstag 16.03.2023	Obst/ Obstsaft	Schweinegeschnetzeltes "Gyros Art" mit Tzaziki, Kartoffelspalten und Weißkrautsalat; Bunter Obstsalat	Asiatische Gemüse-Reispfanne; Bunter Obstsalat	Früchteschnitte	3 Sorten Brot, Butter, Margarine, Tee, Milch, Kakao, pikante Suppe, Wildschweinpastete, Vorderkochschinken, Tilsiter, Frischkäse, Rohkostsalat; Spätkost: Dessert
 Freitag 17.03.2023	Buttermilch	Fischfrikadelle mit Rahmporree und Salzkartoffeln; Kirschjoghurt	Buntes Eierfrikassee mit Salzkartoffeln; Kirschjoghurt	Schokotaler	3 Sorten Brot, Butter, Margarine, Tee, Milch, Kakao, süße Suppe, Cervelatwurst, Jagdwurst, Edamer, Camembert, Farmersalat; Spätkost: Dessert
 Sonnabend 18.03.2023	Keks	Deftiger Erbseneintopf mit Schweinebacke; Cappuccinocreme	Mecklenburger Milchkartoffeln mit Leberwurst; Cappuccinocreme	Erdbeersahnerolle	3 Sorten Brot, Butter, Margarine, Tee, Milch, Kakao, pikante Suppe, Pfälzer Leberwurst, Geflügelpastete, Esrom, Kräuterschmelzkäse, roter Heringsalat, Garnitur; Spätkost: Dessert
 Sonntag 19.03.2023	Obst/ Obstsaft	Gebratener Hähnchenspieß mit Schwarzwurzeln und Salzkartoffeln; Vanille - Kirsch - Eisdessert	Broccoli - Kartoffelauflauf; Vanille - Kirsch - Eisdessert	Russischer Zupfkuchen	3 Sorten Brot, Butter, Margarine, Tee, Milch, Kakao, pikante Suppe, Hofkäse, Tomatenfrischkäse, Kochschinken, Leberkäse, Partyfrikadelle, Garnitur; Spätkost: Dessert

Wir wünschen "Guten Appetit"!

Änderungen vorbehalten!

Verarbeitungsbedingte Kontakte mit glutenhaltigem Getreide, Fisch, Krebstieren,

Eiern, Erdnüssen, Soja, Milch, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxyden Sulfiten,

Lupinen und Weichtieren können trotz größter Sorgfalt bei der Zubereitung nicht ausgeschlossen werden.

Küchenleitung