Speiseplan vom 20.03.2023 - 26.03.2023

Speiseplan vom 20.03.2023 - 26.03.2023					
	2. Frühstück	Menü 1 ab 11:45 Uhr	Menü 2 ab 11:45 Uhr	Vesper	Abendbrot
Montag 20.03.2023	Joghurt im Becher	Bauernfrühstück mit Gewürzgurke; Pflaumenkompott	Milchnudeln mit Fruchtsoße; Pflaumenkompott	Kuchen- riegel	3 Sorten Brot, Butter, Margarine, Tee, Milch, Kakao, pikante Suppe, Geflügelpastete, Schnittlauchleberwurst, Butterkäse, Tomatenfrischkäse, pikanter Wurstsalat, Garnitur; Spätkost: Dessert
Dienstag 21.03.2023	Obst/ Obstsaft	Paniertes Hähnchenbrustfilet mit Blumenkohl und Salzkartoffeln; Vanillepudding mit Schokosoße	Gemüsemedallion mit Gemüsecremesoße und Kartoffelpüree; Vanillepudding mit Schokosoße	Apfel- kuchen	3 Sorten Brot, Butter, Margarine, Tee, Milch, Kakao, Grießsuppe, Rotwurst, Streichmettwurst, Maasdammer, Harzer Käse, Garnitur; Spätkost: Dessert
Mittwoch 22.03.2023	Butter- milch	Currygeschnetzeltes mit Basmatireis; Zitronenquarkspeise	Gabelrollmops mit Butterkartoffeln und Rohkostsalat; Zitronenquarkspeise	Schoko- laden- schnitte	3 Sorten Brot, Butter, Margarine, Tee, Milch, Kakao, pikante Suppe, Leberrolle, Pfeffersalami, Burlander, Schmelzkäse, Zwiebelschmalz, Gewürzgurken; Spätkost: Dessert
Donnerstag 23.03.2023	Obst/ Obstsaft	Königsberger Kochklopse mit Salzkartoffeln und Rote Betesalat; Mirabellenkompott	Vegetarische Lasagne mit Gemüse; Mirabellenkompott	Dounat	3 Sorten Brot, Butter, Margarine, Tee, Milch, Kakao, pikante Suppe, Wildschweinpastete, Vorderkochschinken, Tilsiter, Frischkäse, Garnitur; Spätkost: Dessert
Freitag 24.03.2023	Keks	Gebratenes Seelachsfilet, pikante Soße, Salzkartoffeln und Möhren- Apfelsalat; Stracciatellajoghurt	Vanillegriess mit Fruchtsoße; Stracciatellajoghurt	Erdbeer- kuchen	3 Sorten Brot, Butter, Margarine, Tee, Milch, Kakao, süße Suppe, Cervelatwurst, Jagdwurst, Edamer, Camembert, Wachsbrechbohnensalat; Spätkost: Dessert
Sonnabend 25.03.2023	Obst/ Obstsaft	Kartoffel- Möhrensuppe mit Schnippelwürstchen; Mandelpudding mit Schokostreusel	Soljanka mit Brötchen; Mandelpudding mit Schokostreusel	Zitronen- bisquit- rolle	3 Sorten Brot, Butter, Margarine, Tee, Milch, Kakao, pikante Suppe, Pfälzer Leberwurst, Geflügelpastete, Esrom, Kräuterschmelzkäse, Rindfleischsalat, Garnitur; Spätkost: Dessert
Sonntag 26.03.2023	Pudding im Becher	Kasslerbraten mit Grünkohl und Kartoffeln; Obstsalat	Vegetarisches Schnitzel mit Romanesco und Kartoffelpüree; Obstsalat	Kirsch- Sahne- torte	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,

Küchenleitung

Eiern, Erdnüssen, Soja, Milch, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxiden Sulfiten, Lupinen und Weichtieren können trotz größter Sorgfalt bei der Zubereitung nicht ausgeschlossen werden.