

Speiseplan



vom 16.11.2020 bis 22.11.2020

	Menü 1	enthält Z/A	Menü 2	enthält Z/A	Passiert	enthält Z/A	Kuchen	Abendessen	Abend passiert
MO 16. Nov.	Gebackene Hähnchenschenkel Winzer Art Gebackene Kartoffelspalten	17,56 50,7	Pfannengemüse mit Kartoffeltaler	56 50,7	Gebackene Hähnchenschenkel Winzer Art Kartoffelstampf	17,56 3,56	Zitronen- Rolle (50,1,52,56)	Krakauer Aufschnitt (50,1,59)	Kartoffelsuppe 56,58 Feine Kalbsleberwurst
	Früchtejoghurt	56	Früchtejoghurt	56	Früchtejoghurt	56	mit Kaffee	mit Brot(50) & Butter(56)	2,4,56,58
	Buchstabensuppe Krautfleisch (Hackfleisch, Weißkraut) und Salzkartoffeln	3,50,1,58 56	Buchstabensuppe Zucchini-puffer mit Joghurt-Dip	3,50,1,58	Krautfleisch (Hackfleisch, Weißkraut) Kartoffelbrei	3,56	Magdalenas Erdbeer (50,1,52,56)	Salami, Gurke (2, 3)	Sahnepudding 1,56 Geflügelleberwurst
	Kirschpudding	56	Kirschpudding	56	Kirschpudding	56	mit Kaffee	mit Brot(50) & Butter(56)	2,4,56,58
MI 18. Nov.	Metzger Schlachtplatte (Schweinebauch, Blut und Leberwürstle) Sauerkraut, Kartoffelpüree Birne	17,19 3,56	Süße Pfannenkuchen mit Apfelmus	50,1,52,56 3	Metzger Schlachtplatte (Schweinebauch, Leberwürstle Sauerkraut, Kartoffelpüree Birnenkompott	17,19 3,56 3	Kleinkuchen Apfel (50,1,52,56)	Champignon Lyoner Gewürzgurke (2,3,17)	Schokopudding 1,56 Mettwurst
	Hühnerbrühe mit Croutons Putenrollbraten an Rahmsoße Karotten-Erbsegemüse und Makkaroni Nudeln Obstsalat	3,50,1,58 56 50,1,56 2	Hühnerbrühe mit Croutons Lauchrahm-Nudeln mit Käse überbacken Endiviensalat mit Kräuter-Dressing Obstsalat	3,50,1,58 50,1,56 2	Putenrollbraten an Rahmsoße Karotten-Erbsegemüse und Fadennudeln Obstsalat	56 50,1 2	Sandkuchen Zitrone-Limette (50,1,52,56)	Heiße Fleischwurst, Senf (2,4,55,56),(59)	Vanillepudding 1,56 Hüttenkäse
							mit Kaffee	mit Brot(50) & Butter(56)	56
DO 19. Nov.	Hühnerbrühe mit Croutons Putenrollbraten an Rahmsoße Karotten-Erbsegemüse und Makkaroni Nudeln Obstsalat	3,50,1,58 56 50,1,56 2	Hühnerbrühe mit Croutons Lauchrahm-Nudeln mit Käse überbacken Endiviensalat mit Kräuter-Dressing Obstsalat	3,50,1,58 50,1,56 2	Putenrollbraten an Rahmsoße Karotten-Erbsegemüse und Fadennudeln Obstsalat	56 50,1 2	Sandkuchen Zitrone-Limette (50,1,52,56)	Heiße Fleischwurst, Senf (2,4,55,56),(59)	Vanillepudding 1,56 Hüttenkäse
							mit Kaffee	mit Brot(50) & Butter(56)	56
FR 20. Nov.	Seelachsfilet im Backteig an Dill-Senfsoße Schwarzwurzelgemüse Risotto Apfelschnecke	50,1,53 56 56,58 50,1,52,56	Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Apfelschnecke	52 56 56 50,1,52,56	Rührei mit Rahmspinat und Kartoffelpüree Apfelschnecke	52 56 3,56 50,1,52,56	Haselnuss-Krokant Kuchen (50,1,52,54,56,57,10)	Gouda(56), Tomatenecke	Karottenpüree 56,58 Versch. Streichkäse
							mit Kaffee	mit Brot(50) & Butter(56)	1,56
SA 21. Nov.	Deftige Gulaschsuppe Bauernbrot Fruchtquark	58,59 50,1 56	Kartoffel-Gemüseauflauf gemischter Salat mit Joghurdressing Fruchtquark	50,1,56,58 56 56	Deftige Gulaschsuppe Fruchtquark	58,59 56	Trancetto Kakao (50,1,52,56)	Gekochter Schinken, Paprika (2,3,4,50,1)	Keksbrei 56 Schmelzkäse
							mit Kaffee	mit Brot(50) & Butter(56)	1,56
SO 22. Nov.	Rinderbrühe mit Fadennudeln Hähnchenbrustfilet Cordon Bleu an Rahmsoße Wirsingrahm und Kartoffelgratin Eis	3,50,1,58 2,50,1,56 56 56,59 56	Rinderbrühe mit Fadennudeln Gemüseschnitzel mit Soße Hollandaise und Kartoffelgratin Eis	3,50,1,58 50,1,50,4,50,5 56 56,59 56	Gemüseschnitzel mit Soße Hollandaise und Kartoffelgratin Eis	50,1,50,4,50,5 56 56,59 56	Mohnzopf (50,1,52,56,57,1)	Kräuterkäse (1, 56)	Gemüsecremesuppe 56,58 Veg. Brotaufstrich
							mit Kaffee	mit Brot(50) & Butter(56)	3,5,56,59

Z/A: Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe und Allergene - siehe Aushang!
Gerne gibt Ihnen die Küchenleitung weitere Auskünfte über die Zutaten
sowie evtl. enthaltene Allergene und Zusatzstoffe. Bitte sprechen Sie uns an!

Lieblingsgericht nicht in unserer Speisekarte gefunden? Bitte informieren Sie uns über Ihre Wünsche. Gerne
versuchen wir, Ihnen diese zeitnah anzubieten. Guten Appetit!

Infos:
Küche: 0621 / 8337750
Änderungen vorbehalten!