

Speiseplan



vom 23.11.2020 bis 29.11.2020

	Menü 1	enthält Z/A	Menü 2	enthält Z/A	Passiert	enthält Z/A	Kuchen	Abendessen	Abend passiert			
MO 23. Nov.	Metzger-Frikadelle Braune Soße Blumenkohlgemüse und Nudeln Zwetschgenkompott	64 50.1,52,56 3	Kokos-Milchreis mit Zimt-Zucker Zwetschgenkompott	56 3	Metzger-Frikadelle Braune Soße Blumenkohlgemüse und Kartoffelstampf Zwetschgenkompott	64 3,5,56 3	gem. Gebäck	Putenwurstaufschnitt (1,2,3,59)	Kürbissuppe 56,58 Spundekäs			
							(50.1,52,56)			mit Brot(50) & Butter(56)	56	
							mit Kaffee					
DI 24. Nov.	Eierflockensuppe Leberknödel mit Kümmelsoße, Sauerkraut und Petersilien-Kartoffelpüree Götterspeise	3,56,58 50.1,52 64 3,5,56 1	Eierflockensuppe Wellennudeln mit Lachs-Sahne-Soße gemischter Blattsalat/ Klares Dressing Götterspeise	3,56,58 50.1 53,56,58 59 1	Leberknödel mit Kümmelsoße, Sauerkraut und Petersilien-Kartoffelpüree Götterspeise	50.1,52 64 3,5,56 1	Schokokuchen	Teewurst,Silberzwiebel (2, 3)	Haferbrei 56 Teewurst			
							(50.1,52,56)			mit Brot(50) & Butter(56)	2,3	
							mit Kaffee					
MI 25. Nov.	Puten-Pfannengyros mit türkischem Reis und Hirtensalat Fruchtbuttermilch	59 50.1,56 56 56	Serviettenknödel-Lauch-Auflauf mit Gouda überbacken	50.1,52,56,58	Puten-Pfannengyros mit türkischem Reis	59 50.1,56	Marillenroulade	Bratwurstaufschnitt, Tomate (2,3,17)	Karamellpudding 1,56			
			Fruchtbuttermilch	56	Fruchtbuttermilch	56	(50.1,52,56)		mit Brot(50) & Butter(56)	Schinkencreme		
							mit Kaffee			2,4,56,58,59		
DO 26. Nov.	Gemüsecremesuppe Maultaschen in der Brühe mit Backzwiebeln und Feldsalat an Joghurdressing Beerenkompott	3,56 50.1,58 50.1 56 3	Gebackene Grießschnitte mit heißen Beeren	50.1,56 3	Grießbrei mit heißen Beeren	56 3	Butterspritzgebäck	Sülzwurst 2	Vanillepudding 1,56 Geflügelstreichwurst			
							(50.1,52,56)			mit Brot(50) & Butter(56)	2,4,56,58	
							mit Kaffee					
FR 27. Nov.	Gedünstetes Welsfilet an leichter Pernodsoße und Safran-Gemüserais Pfersich-Maracuja-Joghurt	53 20,56 56 56	Hörnchennudeln mit Gemüsebolognese	50.1,56	Gedünstetes Welsfilet an leichter Pernodsoße und Safran-Gemüserais Pfersich-Maracuja-Joghurt	53 20,56 56 56	Magdalenas Natur	Frikadelle, Senf (19,50.1,52),(56)	Möhrencremesuppe 56,58			
			Pfersich-Maracuja-Joghurt	56			Pfersich-Maracuja-Joghurt		56	(50.1,52,56)	mit Brot(50) & Butter(56)	Frischkäseaufstrich
										mit Kaffee		1,56
SA 28. Nov.	Erbseneintopf mit Würstwürfel Weißbrot Banane	3,50.1,56,58 17 50.1	Dampfnudel an Vanillesoße	50.1 56	Erbseneintopf mit Würstwürfel Banane	3,50.1,56,58 17	Gebäckvariation	Butterkäse, Trauben (1, 56)	Schokopudding 56			
										(50.1,52,56)	mit Brot(50) & Butter(56)	Leberwurst
										mit Kaffee		2,4,56,58
SO 29. Nov.	Geflügelcremesuppe Rinderschmorbraten mit Kartoffelknödel und Rotkohl Eisbecher Vanille-Karamell	3,56,58 58,59 2,3 9 56	Geflügelcremesuppe	3,56,58	Rinderschmorbraten mit Kartoffelpüree und Rotkohl Eisbecher Vanille-Karamell	3,5,56 9 56	Christstollen	Lyoner, Paprika (2,3,17)	Grießbrei 56			
			Gebackener Camembert mit Preiselbeeren Hausgemachter Kartoffelsalat	50.1,52,56 64 58,59			Eisbecher Vanille-Karamell		56	(2,50.1,52,54,56,57.10)	mit Brot(50) & Butter(56)	Kräuterquark
										mit Kaffee		56

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!