

Speiseplan



vom 14.06.2021 bis 20.06.2021 KW 24

	Menü 1	enthält Z/A	Menü 2	enthält Z/A	Passiert	enthält Z/A	Kuchen	Abendessen
MO 14. Jun.	Fleischbällchen an Specksoße mit Blumenkohlgemüse und Kartoffelpüree Götterspeise	50,1,52	Kohlrabicremesuppe Kartäuser Klöße an Vanillesoße	56	Fleischbällchen an Specksoße mit Blumenkohlgemüse und Kartoffelpüree Götterspeise	50,1,52	Marmorguglhupf (50.1,52,56) mit Kaffee	Gemischte Wurst- und Käseauswahl (*) mit Brot (50) und Butter (56), dazu Salatgurke Keksbrei (56)
		2,56		50,1		2,56		
		50,3,2		56,1,9		50,3,2		
		1,9				1,9		
DI 15. Jun.	Currywurst mit Ofen-Kartoffelspalten Blattsalate/Klares Dressing Mokkapudding	58,59	Vegetarische Kohlroulade an Kümmelsoße und Petersilienkartoffeln Mokkapudding	50,1,52,50,5	Vegetarische Kohlroulade an Kümmelsoße und Petersilienkartoffeln Mokkapudding	50,1,52,50,5	Zitronenrolle (50.1,52,56) mit Kaffee	Gemischte Wurst- und Käseauswahl (*) mit Brot (50) und Butter (56), dazu Tomatenecken Sahnepudding(56)
		50,1		56		56		
		59				56		
		56,9		56,9		56,9		
MI 16. Jun.	Saftiges Kassler vom Schweinenacken mit Bayrisch Kraut und Salzkartoffeln Saisonales Obst	2,3	<i>Im Mai erwacht der Acker</i> Gemüseplatte mit Soße Hollandaise und Salzkartoffeln Saisonales Obst		Saftiges Kassler vom Schweinenacken mit Bayrisch Kraut und Salzkartoffeln Saisonales Obst	2,3	Trancetto Erdbeere (50.1,52,55,56) mit Kaffee	Gemischte Wurst- und Käseauswahl (*) mit Brot (50) und Butter (56) Erdbeerpudding (1,56)
		56		58,59		56		
		56		56,52,58		56		
				56		56		
DO 17. Jun.	Gebackene Schinken-Spargel-Nudeln an Bernaisesoße Zitronenmousse	2,3,17,50,1	Linsengemüse mit Spätzle Zitronenmousse	58,56	Gebackene Schinken-Spargel-Nudeln an Bernaisesoße Zitronenmousse	2,3,17,50,1	gem. Süße Teilchen (50.1,52,56) mit Kaffee	Gemischte Wurst- und Käseauswahl (*) mit Brot (50) und Butter (56), dazu Nudelsalat Haferbrei (50,4,56)
		56,52,58		50,1,52		56,52,58		
		56,1,9		56,1,9		56,1,9		
FR 18. Jun.	Gebackenes Schollenfilet mit Remouladensoße und hausgemachtem Kartoffelsalat Saisonales Obst	53,50,1	Eier-Champignon-Ragout mit Butterreis, dazu Kopfsalat/Klares Dressing Saisonales Obst	52,56	Gebackenes Schollenfilet mit Remouladensoße und hausgemachtem Kartoffelsalat Pfirsichkompott	53,50,1	Haselnusskranz (50.1,52,57,2,57,10) mit Kaffee	Gemischte Wurst- und Käseauswahl (*) mit Brot (50) und Butter (56) Grieß-Zimtbrei (56)
		50,1,52,2,3,1		56		50,1,52,2,3,1		
		59				59		
						9		
SA 19. Jun.	Pichelsteiner Eintopf mit Brot Froop Mangojoghurt	58	Gemüse Eintopf mit Brot Froop Mangojoghurt	58	Pichelsteiner Eintopf mit Brot Froop Mangojoghurt	58	Himbeerrolade (50.1,52,56) mit Kaffee	Gemischte Wurst- und Käseauswahl (*) mit Brot (50) und Butter (56), dazu Schinkenplatte mit Gewürz gurke Schokoladenpudding (56)
		50,1		50,1		50,1		
		56,9		56,9		56,9		
SO 20. Jun.	Rinderbrühe mit Flädle Hähnchenschnitzel an Paprika-Sahnesoße mit Bandnudeln, dazu Eisbergsalat/Joghurtdressing Eisbecher Vanille-Kirsch	58,50,1,52	Rinderbrühe mit Flädle Gratinierter Kartoffel-Lauch-Auflauf an Kräuterrahm Eisbecher Vanille-Kirsch	58,50,1,52	Hähnchenschnitzel an Paprika-Sahnesoße mit Bandnudeln Eisbecher Vanille-Kirsch	50,1	Zwetschgenkuchen (50.1,52,56) mit Kaffee	Gemischte Wurst- und Käseauswahl (*) mit Brot (50) und Butter (56), dazu Fleischsalat (2,3,17,52,59) Vanillebrei (56)
		50,1		56		50,1		
		56		59		56		
		50,1		56		50,1		
	56		56,1,9	56,1,9	56,1,9			

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!
(*): Auskunft über Allergene und Zusatzstoffe erhalten Sie vom Pflegepersonal!

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

Infos:
Küche: 06224 / 17513547
Änderungen vorbehalten!