

Speiseplan

18.03.2019 bis 24.03.2019

		Menü 1	Zst / All	Menü 2	Zst / All
Montag 18.03.2019	Hauptgang	Spinattortellini in Schinken-Sahnesoße	2,3,8, G,Ei, M	Spinat- Tortellini in Sahnesoße	G,Ei, M
	Nachspeise	Kirsch Quarkspeise	M	Kirsch Quarkspeise	M
Dienstag 19.03.2019	Hauptgang	Kohlrouladen mit Salzkartoffeln	15,G, Ei,So ,M,Se	Salzkartoffeln mit Rahmspinat und Ei	M, Ei
	Nachspeise	Mandel-Grießpudding	M, Nri	Mandel-Grießpudding	M, Nri
Mittwoch 20.03.2019	Hauptgang	Tagessuppe Gemüse-Reispfanne mit Hackfleisch und Joghurtsoße	G, M	Tagessuppe Gemüse-Reispfanne mit Joghurtsoße	G, M
	Nachspeise	Kiwi		Kiwi	
Donnerstag 21.03.2019	Hauptgang	Hähnchen Piccata Milanese Art mit Spaghetti und Tomatensoße	2,G,E i,M	Broccolinsessecken mit Tomatenragout	M,G, Ei,So ,Se,S f
	Nachspeise	Schokomousse	M	Schokomousse	M
Freitag 22.03.2019	Hauptgang	Hausgemachtes Schlemmerfilet mit Kartoffel-Lauchragout	M	Überbackener Kartoffel-Lauchauflauf	M
	Nachspeise	Obstsalat		Obstsalat	
Samstag 23.03.2019	Hauptgang	Hühnersuppe mit Gemüse und Grießklößchen	G,Ei, So,M, Se,Sf	Gemüsesuppe mit Grießklößchen	G,Ei, So,M, Se,Sf
	Nachspeise	Fruchtjoghurt	M	Fruchtjoghurt	M
Sonntag 24.03.2019	Hauptgang	Kotelett mit Herzoginkartoffeln und Blumenkohlrahmgemüse	G,M	Vegetarische Maultaschen	2,3,G ,Ei,M, Se
	Nachspeise	Eis	M	Eis	M

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

Für Informationen zu enthaltenen Zusatzstoffen und Allergenen stehen Ihnen die Küchenmitarbeiter zur Verfügung . Beachten Sie, dass Allergene in Spuren enthalten sein können. Die Herstellung allergenfreier Kost erfolgt stets in Absprache mit der Diätassistentin.