

# Speiseplan von 06.03.2023 bis 12.03.2023



Das Küchenteam wünscht allen Senioren und Besuchern guten Appetit!

	1. Menü	kcal	2. Menü	kcal	Vegetarisch	kcal
Montag	Hausgemachte Bolognese mit Butternudeln und Salat Dessert	805	Hausgemachte Bolognese mit Kartoffelpüree und Gemüse Dessert	815	Kaiserschmarrn mit Vanillesoße Dessert	770
Dienstag	Grünkohleintopf mit Einlage und Kartoffelwürfeln Dessert	775	Tortellini in Sahnesoße Dessert	765	Brokkolieecke mit Salat und Kartoffelpüree Dessert	765
Mittwoch	Frische Bratwurst mit Poreegemüse und Salzkartoffeln Frisches Obst	810	Frische Bratwurst mit Kartoffelpüree und Salat Frisches Obst	805	Eiweißschnitzel mit Püree und Salat Frisches Obst	780
Donnerstag	Hähnchenbrust mit Currysoße, frischer Salat und Butterreis Dessert	815	Hähnchenbrust mit Currysoße, Kartoffelpüree und Möhrengemüse Dessert	785	Blumenkohlaler mit Püree und Salat Dessert	785
Freitag	Reibekuchen mit Apfelkompott Dessert	825	Grießbrei mit Früchten Dessert	815	Kohlrabi-Kräutermedaillons mit Püree und Salat Dessert	815
Samstag	Westf. Kartoffelsuppe mit Mettwurstscheiben Dessert	825	Nudelauflauf mit gemischtem Gemüse Dessert	775	Eierpfannkuchen mit Fruchtsoße Dessert	775
Sonntag	Tagessuppe Kalbsgulasch mit Salzkartoffeln und Brokkoli Dessert	840	Tagessuppe Kalbsgulasch mit Kartoffelpüree und Sellerie-Möhren Salat Dessert	835	Tagessuppe Sellerietaler mit Püree und Gemüse Dessert	835

Die Liste der Zusatzstoffe und Allergene ist auf den Wohnbereichen oder in der Personalkantine einzusehen.