

# Speiseplan von 13.03.2023 bis 19.03.2023



Das Küchenteam wünscht allen Senioren und Besuchern guten Appetit!

	1. Menü	kcal	2. Menü	kcal	Vegetarisch	kcal
Montag	Putenleber mit Zwiebelsoße, Kartoffelpüree und frischem Salat Dessert	805	Eier in Senfsoße mit Kartoffelpüree und Blumenkohl  Dessert	785	Sellerieschnitzel mit Kartoffelpüree und frischem Salat  Dessert	770
Dienstag	Hausgemachte Linsensuppe mit Fleischeinlage  Dessert	775	Gemischte Gemüsepfanne  Dessert	765	Tortellini mit Kräuterrahmsoße  Dessert	765
Mittwoch	Rustikale Pfannenfrikadelle mit süß-sauren Bohnen und Salzkartoffeln Frisches Obst	810	Rustikale Pfannenfrikadelle mit Kartoffelpüree und Krautsalat  Frisches Obst	805	Eiweißschnitzel mit Kartoffelpüree und Salat  Frisches Obst	780
Donnerstag	Frisches Hühnerfrikassee mit Butterreis und feinen Erbsen  Dessert	815	Frisches Hühnerfrikassee mit Salat und Kartoffelpüree  Dessert	825	Blumenkohltaler mit Püree und feinen Erbsen  Dessert	785
Freitag	Brathering mit Bratkartoffeln  Dessert	825	Bratkartoffeln mit Rührei und frischem Salat  Dessert	815	Kohlrabi-Kräutermedaillons mit Kartoffelpüree und Salat  Dessert	815
Samstag	Deftiger Möhre Eintopf mit Kartoffelwürfeln und Fleischeinlage Dessert	825	Gemüseauflauf  Dessert	775	Eierpfannkuchen mit Apfelfüllung und Vanillesoße  Dessert	775
Sonntag	Tagessuppe Hähnchen-Cordonbleu mit Spätzle und Brokkoli Dessert	840	Tagessuppe Hähnchen-Cordonbleu mit Salat und Kartoffelpüree Dessert	835	Tagessuppe Spinat-Karottenrösti mit Salat und Kartoffelpüree Dessert	835

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