

Speiseplan von 13.06.2022 bis 19.06.2022



Das Küchenteam wünscht allen Senioren und Besuchern guten Appetit!

	1. Menü	kcal	2. Menü	kcal	Vegetarisch	kcal
Montag	Hähnchenschnitzel mit Jägersoße, Erbsen/Möhren und Spätzle Dessert	805	Hähnchenschnitzel mit Jägersoße, Erbsen/Möhren und Püree Dessert	785	Spinat-Karottenrösti mit Püree und Salat Dessert	770
Dienstag	Graupensuppe mit Einlage Dessert	775	Bauernpfanne mit Ei Dessert	765	Kaiserschmarrn mit Vanillesoße Dessert	765
Mittwoch	Hähnchenbrust mit Tomatensoße, Brokkoli und Nudeln Frisches Obst	810	Hähnchenbrust mit Tomatensoße, Püree und Brokkoli Frisches Obst	805	Eiweißschnitzel mit Püree und Salat Frisches Obst	780
Donnerstag	Pfannenfrikadelle mit Gemüse und Kartoffeln Dessert	815	Pfannenfrikadelle mit Gemüse und Püree Dessert	785	Blumenkohltaler mit Püree und Salat Dessert	785
Freitag	Kartoffelsalat mit Backfisch Dessert	825	Grießbrei mit Früchten Dessert	815	Kohlrabi-Kräutermedaillons mit Püree und Salat Dessert	815
Samstag	Möhreneintopf mit Einlage Dessert	825	Gemüsepfanne Dessert	775	Eierpfannkuchen mit Fruchtsoße Dessert	775
Sonntag	Tagessuppe Hähnchenschnitzel mit Spargelgemüse und Kartoffeln Dessert	840	Tagessuppe Hähnchenschnitzel mit Spargelgemüse und Püree Dessert	835	Tagessuppe Spinat-Karotten-Rösti mit Püree und Salat Dessert	835

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