

# Speiseplan von 27.02.2023 bis 05.03.2023



Das Küchenteam wünscht allen Senioren und Besuchern guten Appetit!

	1. Menü	kcal	2. Menü	kcal	Vegetarisch	kcal
Montag	Rustikaler Leberkäse mit Sauerkraut und Röstzwiebelpüree Dessert	805	Rustikaler Leberkäse mit Röstzwiebelpüree und Bohnen Dessert	785	Sellerietaler mit Salat und Kartoffelpüree Dessert	785
Dienstag	Frischer Stilmuseintopf mit Kartoffeln und Kasslerwürfeln Dessert	775	Nudelsalat mit Bockwurst Dessert	765	Germknödel mit Vanillesoße Dessert	765
Mittwoch	Hausgemachte Lasagne mit Gurkensalat Frisches Obst	810	Eieromlette mit Gemüsesoße und Karoffelpüree Frisches Obst	805	Eiweißschnitzel mit Kartoffelpüree und Salat Frisches Obst	780
Donnerstag	Deftige Kohlroulade mit Specksoße und Salzkartoffeln Dessert	815	Deftige Kohlroulade mit Specksoße und Kartoffelpüree Dessert	785	Tortellini mit Sahnesoße und Kaisergemüse Dessert	785
Freitag	Heringsstipp mit Speckkartoffeln Dessert	825	Grieß mit Früchten Dessert	815	Blumenkohltaler mit Salat und Kartoffelpüree Dessert	815
Samstag	Frische Erbsensuppe mit Einlage Dessert	825	Gemüseauflauf Dessert	775	Butternudeln mit Tomatensoße Dessert	775
Sonntag	Tagessuppe Geschmorter Rinderbraten mit Salzkartoffeln und Kaisergemüse Dessert	840	Tagessuppe Geschmorter Rinderbraten mit Kartoffelpüree und Salat Dessert	835	Tagessuppe Brokkoliecke mit Kartoffelpüree und Salat Dessert	835

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