

UNSER SPEISENANGEBOT

17.06.2024 - 23.06.2024

Montag	Menü 1	Nudeln an pikanter Gemüsebolognese
	Menü 2	Gebackener Camembert an Preiselbeerrahmsauce dazu ein gemischter Salat
	Dessert	Vanillepudding
Dienstag	Menü 1	Eier in Senfsauce mit Stampfkartoffeln
	Menü 2	Herzhaftes Bauernfrühstück mit Gewürzgurkenfächer an Kräuterquark
	Dessert	Quarkvariation
Mittwoch	Menü 1	Pikantes Hähnchengyros mit cremigem Tzatziki an Djuvecreis dazu Weißkrautsalat
	Menü 2	Vegetarische Maultaschen mit hausgemachter Gorgonzolasoße garniert mit frischen Kräutern
	Dessert	Stracciatella Mousse
Donnerstag	Menü 1	Hausgemachte Hackfleischlasagne an fruchtiger Tomatensauce
	Menü 2	Rührei an Rahmspinat dazu Püree von frischen Kartoffeln mit Speck und Zwiebeln
	Dessert	Schokoladenpudding
Freitag	Menü 1	Gabelspaghetti mit Gemüsestreifen an Lachsrahmsauce mit frischem Dill
	Menü 2	Gabelspaghetti mit Gemüsestreifen an fruchtiger Tomatensauce
	Dessert	Quarkvariation
Am Wochenende nur für Selbstabholer!		
Samstag	Menü 1	Karibischer Eintopf
	Menü 2	
	Dessert	Götterspeise Kirsche
Sonntag	Menü 1	Köttbullar an Preiselbeer-Rahmsauce mit Gemüseplatte und Salzkartoffeln
	Menü 2	
	Dessert	Mousse au Chocolat

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!



Informationen zu enthaltenen Zusatzstoffen und Allergenen entnehmen Sie bitte dem gesondertem Aushang/Speiseplanrückseite. Beachten Sie, dass Allergene in Spuren enthalten sein können. Die Herstellung allergenfreier und/oder diätischer Kost ist möglich und erfolgt stets in Absprache mit der Küchenleitung.

UNSER SPEISEANGEBOT

24.06.2024 - 30.06.2024

Montag	Menü 1	Asiatisches Wokgemüse mit fruchtiger Kokossauce und Basmatireis
	Menü 2	Lippisches "Himmel & Erde" Apfel-Kartoffelstampf mit gebratener Blutwurst & geschmorten Zwiebeln
	Dessert	Vanillepudding
Dienstag	Menü 1	Gebackener Fleischkäse mit Kohlrabi in Rahm dazu Salzkartoffeln mit frischen Kräutern
	Menü 2	Hausgemachtes Kartoffelgratin mit Broccoliröschen an Petersiliensauce
	Dessert	Quarkvariation
Mittwoch	Menü 1	Milchreis mit Zimt und Zucker an heißen Kirschen
	Menü 2	Gratinierter Kartoffeltaler belegt mit Marktgemüse dazu einen cremigen Dip
	Dessert	Stracciatella Mousse
Donnerstag	Menü 1	Knackige Bratwurst mit Senf an Sauerkraut und Kartoffelstampf
	Menü 2	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung an feinem Kräuterquark,
	Dessert	Schokoladenpudding
Freitag	Menü 1	Hausgemachte Spinat - Lachslasagne
	Menü 2	Spiralnudeln an Spinat-Sahnesauce
	Dessert	Quarkvariation
Am Wochenende nur für Selbstabholer!		
Samstag	Menü 1	Texanischer Bohneneintopf mit Hackfleisch & frischem Gemüse
	Menü 2	
	Dessert	Götterspeise Kirsche
Sonntag	Menü 1	Szegediner Gulasch vom Schwein mit Petersilienkartoffeln
	Menü 2	
	Dessert	Mousse au Chocolat

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

