

















Speiseplan vom 20.05.2024 bis 26.05.2024

	Menü 1 8,70€	Menü 2 8,70€	Dessert 0,70€
Montag Pfingstmontag	Ungarisches Gulasch Butterbohnen Salzkartoffeln  [GE, GG, SL / 1, 2, 12 / kcal: 379]	Ungarisches Gulasch Marktgemüse Salzkartoffeln  [GE, GG, SL / 1, 2, 12 / kcal: 379]	Vanillepudding mit Krokant [HN, ML, SF / kcal: 163]
Dienstag	Hacksteak mit Frischkäsefüllung Bratensoße Schmorkartoffeln Krautsalat  [EI, GG, ML, SE, SO, WZ / 7, 12 / kcal: 575]	Topfenknödel mit Aprikosenfüllung mit Vanillesoße  [EI, GG, ML, WZ / 1, 7, 12 / kcal: 564]	Erdbeerjoghurt [ML / kcal: 139]
Mittwoch	Bunter Spargeltopf mit Fleischklößchen   [EI, ML, SL / 30 / kcal: 250]	Bunte Reispfanne mit Gemüse  [SL / kcal: 261]	Heidelbeerquarkspeise [ML / kcal: 129]
Donnerstag	Putenschnitzel paniert Curry-Früchtesoße Fingermöhren Reis  [EI, GG, ML, SL, WZ / 1, 2, 12 / kcal: 655]	Spinat Auflauf  [ML, SL / kcal: 549]	Milchreis mit Zucker und Zimt [ML / kcal: 154]
Freitag	Hechtfilet Müllerinnen Art Weißweinsauce Butterkartoffeln Gurkensalat  [EI, FI, GG, ML, SL, SU, WZ / 1 / kcal: 347]	Bauernfrühstück vegetarisch Champignonsoße Gurkensalat  [EI, ML, SL / 1, 2 / kcal: 681]	Apfelkompott mit Sahne [ML / 1, 2, 7 / kcal: 145]
Samstag	Sauerkrauteintopf mit Kasseler  [GG, SL, WZ / 1, 2, 3, 16 / kcal: 154]	Blumenkohlcremesuppe  [ML, SL / kcal: 238]	Strudelpudding [ML / 12 / kcal: 103]
Sonntag	gekochtes Rindfleisch Meerrettichsoße Karottengemüse 2erlei Petersilienkartoffeln  [ML, SL, SU / 1, 2, 4, 12, 13 / kcal: 550]	gekochtes Rindfleisch Meerrettichsoße Romanesco Petersilienkartoffeln  [ML, SL, SU / 1, 2, 4, 12, 13 / kcal: 553]	Cappuccinopudding [GG, ML, SO / 12 / kcal: 207]