

Speiseplan vom 22.07.2019 bis 28.07.2019

	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag	Schweineragout Holsteiner Art Salzkartoffeln Rote Beete Apfelsalat	Ravioli mit Käsefüllung Käsesoße Eisbergsalat	Erdbeerjoghurt
Dienstag	Pfannengyros (Pute) Geflügelsoße Butterreis Balkangemüse	Topfenknödel mit Aprikosenfüllung Vanillesoße	Vanillepudding mit Krokant
Mittwoch	Norddeutscher Eintopf mit Fleischklößchen	Bunte Reispfanne mit Gemüse und Rinderhack	Heidelbeerquarkspeise
Donnerstag	Hacksteak mit Frischkäsefüllung Bratensoße Salzkartoffeln Bauernsalat	Spinat Auflauf Sahnesoße	Milchreis mit Zucker und Zimt
Freitag	Knusperlachs in Eihülle Kräuterrahmsoße Salzkartoffeln Grüner Bohnensalat	Bauernfrühstück vegetarisch Champignonsoße Grüner Bohnensalat	Apfelkompott mit Sahne
Samstag	Weißer Bohneneintopf mit Fleischeinlage	Sommerlicher Eintopf mit Rindfleisch	Fruchtjoghurt
Sonntag	Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen gekochtes Rindfleisch Meerrettichsoße Karottengemüse 2erlei Petersilienkartoffeln	Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen gekochtes Rindfleisch Meerrettichsoße Brokkoli Petersilienkartoffeln	Cappuccinopudding

Informationen bezüglich möglicher kennzeichnungspflichtiger Allergene und Zusatzstoffe erhalten Sie von unseren Mitarbeitern. Änderungen vorbehalten!