















Speiseplan vom 22.07.2024 bis 28.07.2024

	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag	Putenschnitzel paniert Curry-Früchtesoße Fingermöhren Reis 	Ravioli mit Käsefüllung Tomatensoße Fingermöhren 	Vanillepudding mit Krokant
Dienstag	Hacksteak mit Frischkäsefüllung Bratensoße Schmorkartoffeln Krautsalat 	Topfenknödel mit Aprikosenfüllung mit Vanillesoße 	Erdbeerjoghurt
Mittwoch	Norddeutscher Eintopf mit Fleischklößchen 	Bunte Reispfanne mit Gemüse 	Heidelbeerquarkspeise
Donnerstag	Ungarisches Gulasch Butterbohnen Salzkartoffeln 	Spinat Auflauf 	Milchreis mit Zucker und Zimt
Freitag	Hechtfilet Müllerinnen Art Weißweinssoße Butterkartoffeln Gurkensalat 	Bauernfrühstück vegetarisch Champignonsoße Gurkensalat 	Apfelkompott mit Sahne
Samstag	Sauerkrauteintopf mit Kasseler 	Blumenkohlcremesuppe 	Strudelpudding
Sonntag	Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen gekochtes Rindfleisch Meerrettichsoße Karottengemüse 2erlei Petersilienkartoffeln	Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen gekochtes Rindfleisch Meerrettichsoße Romanesco Petersilienkartoffeln	Cappuccinopudding