

Speiseplan 22.04.2024 - 28.04.2024

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
1. Hauptgericht	<p>Bolognese mit Gemüsewürfel, Spaghetti und geriebenen Käse</p> 	<p>Eierragout mit Mischgemüse und Salzkartoffeln</p> 	<p>Gedünstetes Seelachsfilet mit Kräutersoße, Kartoffeln und Salat</p> 	<p>Hähnchenkeule mit brauner Soße, Rotkohl und Kartoffeln</p> 	<p>Linseneintopf mit Vollkornbrot</p> 
2. Hauptgericht	<p>Wurzelgemüse Eintopf und Brötchen</p> 	<p>Bratwurst mit Erbsen in Rahm und Kartoffeln</p> 	<p>Bami Goreng Nudel-Gemüsepfanne mit Hähnchen und fruchtig scharfer Soße</p> 	<p>Bio -Tofuschnitte mit Möhren in Rahm und Kartoffeln</p> 	<p>Champignon - Risotto mit Rohkostsalat</p> 
2. Salatgericht	<p>Bohnensalat mit Zwiebeln</p>	<p>Obstsalat mit Naturjoghurt</p>	<p>Curryreissalat mit Früchten</p> 	<p>Waldorfsalat Sellerie-Apfelsalat mit Walnüsse</p> 	<p>Nudelsalat mit Zwiebeln, Tomaten, Pesto und Fetakäse</p> 
3. Dessert	<p>Obst</p>	<p>Quarkspeise</p> 	<p>Stracciatellajoghurt</p> 	<p>Banane</p>	<p>Vanillepudding mit Fruchtsoße</p> 

Guten Appetit, Änderungen vorbehalten. Eine Liste der Inhaltsstoffe/ Zusatzstoffe liegt bei der Speisenausgabe vor.

Speiseplan 29.04.2024 - 05.05.2024

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
1. Hauptgericht	Vegetarisches Chili con Carne mit Reis 	Jägerschnitzel mit Tomatensoße und Nudeln 	Feiertag	Kartoffelsuppe mit Schnippelwurst und Brötchen 	Vorspeise: Salat/ Milchnudeln mit Pfirsichkompott 
2. Hauptgericht	Ramen (japanische Nudelsuppe) mit Frühlingszwiebeln, Bambussprossen und Eier 	Ital. Gemüsereispfanne mit Tomatensoße 		Gebackene Hähnchenbrust mit fruchtig scharfer Soße und Kartoffelpüree 	Blumenkohl - Käse - Medaillon mit Kräutersoße und Kartoffeln 
2. Salatgericht	Hamburger Salat süß-sauer mariniertes Weißkohl mit Karotte in Rahm 	Verschiedene Gemüsesticks mit Kräuterdip 		Griechischer Salat mit Oliven, Zwiebeln und Fetakäse 	Rote Bete mit Feldsalat und Hirtenkäse 
3. Dessert	Apfel	Fruchtquark 		Fruchtgrütze	Obst

Guten Appetit, Änderungen vorbehalten. Eine Liste der Inhaltsstoffe/ Zusatzstoffe liegt bei der Speisenausgabe vor.

Speiseplan 06.05.2024 - 12.05.2024

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
1. Hauptgericht	<p>Szegediner Gulasch mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln</p> 	<p>Hackfleischklößchen in Tomatensoße mit Roten Bohnen, Frühlingslauch und Reis</p> 	<p>Rahmspinat mit Kräuterrührei und Petersilienkartoffeln</p> 		<p>Gemüsesuppe mit Kartoffelwürfeln und Körnerbrötchen</p> 
2. Hauptgericht	<p>Karotten- Samsuppe mit Schwarzbrot</p> 	<p>Backfisch mit Remoulade und Pellkartoffeln und Rohkostsalat</p> 	<p>Bunte Bulgur- Gemüsepfanne</p> 		
2. Salatgericht	<p>Marinierter Chinakohl mit Tomaten, roten Zwiebeln und milden Peperoni</p> 	<p>Spaghetti- Salat mit Tomaten und Brokkoli</p> 	<p>Bunter Linsensalat mit Paprika, Gurke und Sellerie</p> 		<p>Kartoffelsalat mit Wiener Würstchen</p> 
3. Dessert	<p>Birne</p>	<p>Obst</p>	<p>Schokopudding mit Vanillesoße</p> 		<p>Vanillequark</p> 

Guten Appetit, Änderungen vorbehalten. Eine Liste der Inhaltsstoffe/ Zusatzstoffe liegt bei der Speisenausgabe vor.

Speiseplan 13.05.2024 - 19.05.2024

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
1. Hauptgericht	<p>Königsberger Klopse in Kapernsoße, Kartoffeln und Rote Beete</p> 	<p>Grießbrei mit Apfelmus</p> 	<p>Bunter Frühlingseintopf mit Gemüse der Saison und Vollkornbrot</p> 	<p>Schnitzel mit Mischgemüse in Rahm und Kartoffeln</p> 	<p>Paniertes Seelachsfilet mit Dillsoße, Kartoffelpüree und Salat</p> 
2. Hauptgericht	<p>Sternchennudeleintopf mit Gemüse</p> 	<p>Asiatisches Hähnchen-Curry mit Mungo & Sojabohnen, Pilzen und Gemüwestreifen und Reis</p> 	<p>Bandnudeln mit Pilzsoße</p> 	<p>Gulasch vom Schwein mit Rotkohl und Kartoffeln</p> 	<p>Käse- Lauchsuppe mit Hackfleisch und Körnerbrötchen</p> 
2. Salatgericht	<p>Bohnensalat mit Zwiebeln</p>	<p>Gurkensalat in Dillrahmsoße</p> 	<p>Tomatensalat mit Zwiebeln und Kräutern</p>	<p>Brotsalat mit Tomaten, Oliven, Paprika, Roten Zwiebeln und Blattsalat</p> 	<p>Nudelsalat mit Bockwurst</p> 
3. Dessert	<p>Fruchtquark</p> 	<p>Obst</p>	<p>Götterspeise mit Vanillesoße</p> 	<p>Kompott</p>	<p>Apfel</p>

Guten Appetit, Änderungen vorbehalten. Eine Liste der Inhaltsstoffe/ Zusatzstoffe liegt bei der Speisenausgabe vor.

Speiseplan 20.05.2024 - 26.05.2024

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
1. Hauptgericht	Feiertag	Hörnchennudeln mit Broccoli-Käsesoße, Rohkostsalat 	Wurstgoulasch mit Tomatenwürfel und Bio-Vollkornnudeln 	Schmorkohl mit Hackfleisch und Petersilienkartoffel 	Erbseintopf mit Gemüse und Vollkornbrot 
2. Hauptgericht			Rote Bete - Reistaler mit Kräuterdip und Salat 	Zitronen Risotto mit Blattspinat 	Hefeklöße mit Kirschsoße 
2. Salatgericht		Schichtsalat mit Apfel, Sellerie, Kochschinken, Mais, Frühlingszwiebeln, Mayonnaise und Reibekäse 	Rohkostsalatvariation	Gurken- Tomatensalat	Nudelsalat mit Leberkäse 
3. Dessert		Fruchtquark 	Grießpudding mit Fruchtsoße 	Birne	Fruchtjoghurt 

Guten Appetit, Änderungen vorbehalten. Eine Liste der Inhaltsstoffe/ Zusatzstoffe liegt bei der Speisenausgabe vor.

Speiseplan 27.05.2024 - 02.06.2024

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
1. Hauptgericht	Spaghetti Carbonara mit Kochschinken und Käse 	Geflügelbratwurst mit buntem Gemüse in Rahm und Petersilienkartoffeln 	Blumenkohl - Cremesuppe mit Schnittlauch und Körnerbrötchen 	Überbackenes Seelachsfilet mit Meerrettichsoße, Petersilienkartoffeln und Apfel- Möhrensalat 	Vorspeise: Bunter Salat / Kaiserschmarrn mit Apfelmus 
2. Hauptgericht	Ital. Gemüsereispfanne mit Tomatensoße 	vegetarische gelbe Paprikaschote mit Soße und Kartoffeln 	Birnen - Hirseauflauf mit Erdbeersoße 	Tofugeschnetzeltes mit Champignons und Kartoffeln 	Spargelcremesuppe mit Brötchen 
2. Salatgericht	Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum 	Bunter Salat mit Feta Käse 	Mandarinen-Lauchsalat mit Chinakohl in Sauerrahm 	Italienischer Nudelsalat mit Tomaten, Rucola und Pesto 	Nudelsalat mit Frikadelle 
3. Dessert	Fruchtquark 	Obst	Fruchtojoghurt 	Banane	Obst

Guten Appetit, Änderungen vorbehalten. Eine Liste der Inhaltsstoffe/ Zusatzstoffe liegt bei der Speisenausgabe vor.