




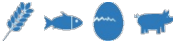




























Speiseplan 01.07.2024 - 07.07.2024

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
1. Hauptgericht	Putengulasch mit Spätzle und Bohnensalat 	Hackfleischklößchen in Tomatensoße mit Roten Bohnen, Frühlingslauch und Reis 	Rahmspinat mit Kräuterröhrei und Petersilienkartoffeln 	Seelachsfilet natur gebraten mit Petersiliensoße, Kartoffeln und Salat	Karottensuppe mit Gemüsewürfeln und Körnerbrötchen 
2. Salatgericht	Karotten- Samsuppe mit Schwarzbrot 	Backfisch mit Remoulade und Pellkartoffeln und Rohkostsalat 	Bunte Gemüse-Pfanne mit Spätzle und Sahnesoße 	Bauernroulade mit Wurzelgemüse in Tomatensoße und Kartoffeln 	Spinat- Reistaler mit Kräuterdip und Möhrensalat 
3. Dessert	Marinierter Chinakohl mit Tomaten, roten Zwiebeln und milden Peperoni 	Spaghetti- Salat mit Tomaten und Brokkoli 	Bunter Linsensalat mit Paprika, Gurke und Sellerie 	Chefsalat 	Kartoffelsalat mit Wiener Würstchen 
3. Dessert	Birne	Obst	Schokopudding mit Vanillesoße 	Fruchtjoghurt 	Vanillequark 

















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

Speiseplan 08.07.2024 - 14.07.2024

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













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

Speiseplan 15.07.2024 - 21.07.2024

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
1. Hauptgericht	<p>Wurstgoulasch mit Tomatenwürfel und Bio-Vollkornnudeln</p> 	<p>Hörnchennudeln mit Broccoli-Käsesoße, Rohkostsalat</p> 	<p>Schmorkohl mit Hackfleisch und Petersilienkartoffel</p> 	<p>Gebratenes Seelachsfilet mit Kartoffelpüree und Gurkensalat in Rahm</p> 	<p>Erbseintopf mit Gemüse und Vollkornbrot</p> 
2. Salatgericht	<p>Hirse - Gemüsepfanne mit Kräutersoße</p> 	<p>Bauernroulade mit Wurzelgemüse in Tomatensoße und Kartoffeln</p> 	<p>Rote Bete - Reistaler mit Kräuterdip und Salat</p> 	<p>Zitronen Risotto mit Blattspinat</p> 	<p>Hefeklöße mit Kirschlorbeer</p> 
3. Dessert	<p>Süß-saurer Bohnensalat mit Kidney und grünen Bohnen, Mais auf Chinakohl</p> 	<p>Rohkostsalatvariation</p>	<p>Schichtsalat mit Apfel, Sellerie, Kochschinken, Mais, Frühlingszwiebeln, Mayonnaise und Reibekäse</p> 	<p>Gurken- Tomatensalat</p>	<p>Kartoffelsalat mit Bockwurst</p> 
3. Dessert	<p>Obst</p>	<p>Quarkspeise</p> 	<p>Grießpudding mit Fruchtsoße</p> 	<p>Birne</p>	<p>Fruchtjoghurt</p> 

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

Speiseplan 22.07.2024 - 28.07.2024

	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. 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	Banane	Fruchtjoghurt 	Melone
3. Dessert					

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

Speiseplan 29.07.2024 - 04.08.2024

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
1. Hauptgericht					
2. Salatgericht					
3. Dessert					
3. Dessert					

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

Speiseplan 05.08.2024 - 11.08.2024

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
1. Hauptgericht					
2. Salatgericht					
3. Dessert					
3. Dessert					

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