

Speiseplan vom 20.01.2025 bis 26.01.2025



	Menü I	Menü II	Abendbeilagen
Montag 20.01.2025	Karotten-Sellerie-Cremesuppe Bauernfrühstück und Gurkensalat Nusspudding	Karotten-Sellerie-Cremesuppe Geflügelleberkäse mit Lauchgemüse Kartoffelpüree Nusspudding	Finger Food
Dienstag 21.01.2025	Nudel-Gemüsesuppe Hähnchenkeule Pommes Frites mit Mayonnaise Eisbergsalat mit Essig-Öl-Dressing Karamellpudding	Nudel-Gemüsesuppe Gemüsestrudel Tomatensoße Karottenmix Butterreis Karamellpudding	Käsesalat
Mittwoch 22.01.2025	Gemüsecremesuppe Westfälischer Hackbraten Spitzkohlgemüse Kartoffelpüree Sahnepudding mit Sirup	Gemüsecremesuppe Nudelgemüseauflauf mit Käsesoße Sahnepudding mit Sirup	Grießbrei mit Zimt und Zucker
Donnerstag 23.01.2025	Hühnerbrühe mit Einlage Burgunderbraten mit Rotweinsoße Rosenkohl mit Speck und Zwiebeln Salzkartoffeln Fruchtjoghurt	Hühnerbrühe mit Einlage Apfelpfannkuchen Vanillesoße Fruchtjoghurt	Gulaschsuppe
Freitag 24.01.2025	Blumenkohlcremesuppe Hähnchenpiccata ala Milanese Tomatenbasilikumsoße und Gnocchi bunter Mischsalat mit Joghurtdressing Erdbeerpudding	Blumenkohlcremesuppe gebratenes Dorschfilet Soße Tatar mit Prinzessbohnen Kartoffeln Erdbeerpudding	Roter Heringssalat
Samstag 25.01.2025	Sauerkrautauflauf mit Mettwurst Vanillepudding mit Rhabarber	Hühnersuppentopf mit Spargel Vanillepudding mit Rhabarber	Fruchtjoghurt
Sonntag 26.01.2025	Rinderkraftbrühe mit Klößchen Kalbsbraten Natursoße Spargelgemüse mit Hollandaise Salzkartoffeln Herrencreme	Rinderkraftbrühe mit Klößchen Mini-Knusper-Lachs Dillsoße Salzkartoffeln Kopfsalat mit Sahnedressing Herrencreme	Obst

Hinweise zu den Allergenen und Zusatzstoffen entnehmen Sie bitte dem separaten Aushang.
Neben dem umfangreichen Mittagsangebot erhalten Sie täglich eine wechselnde Kaffeemahlzeit.

Änderungen vorbehalten