



SPEISEPLAN

für die Woche vom 07.01. bis 13.01.2019 (2.KW)

	Menü I Vollkost	Menü II leichte Vollkost	Abendessen
<u>Montag</u> 07.01.	Gemüsecremesuppe bunte Nudeln "Bolognese" Gurkensalat frisches Obst	Gemüsecremesuppe Birnen Souffle Vanillesoße Kompott frisches Obst	verschiedene Wurst- und Käsesorten, Brotauswahl, Beilage: Silberzwiebeln
	576 kcal	405 kcal	19 kcal
<u>Dienstag</u> 08.01.	Hühnerbrühe Schweinegeschnetzeltes mit Champignons Salzkartoffeln Zucchini Gemüse Karamelpudding	Hühnerbrühe Armer Ritter mit Zucker und Zimt Kompott Karamelpudding	verschiedene Wurst- und Käsesorten, Brotauswahl, Beilage: Fruchtjoghurt
	432 kcal	550 kcal	108 kcal
<u>Mittwoch</u> 09.01.	Klare Fleischsuppe Hähnchensteak Currysoße Reisbeilage gemischter Salat Quarkdessert	Klare Fleischsuppe "PIZZA" Tomaten, Schinken, Käse Quarkdessert	verschiedene Wurst- und Käsesorten, Brotauswahl, Beilage: Kartoffelsalat
	379 kcal	337 kcal	147 kcal
<u>Donnerstag</u> 10.01.	Tomatensuppe Rindfleisch in Meerrettichsoße Salzkartoffeln rote Bete Buttermilchdessert	Tomatensuppe warmer Milchreis mit heißen Kirschen Buttermilchdessert	verschiedene Wurst- und Käsesorten, Brotauswahl, Beilage: Mini Würstchen*
	417 kcal	504 kcal	116 kcal
<u>Freitag</u> 11.01.	Gemüsebrühe mit Einlage Wildlachfilet gebraten Salzkartoffeln Porreegemüse rote Grütze mit Sahne	Gemüsebrühe mit Einlage Rührei mit Kräutern Kartoffelpüree Salatbeilage rote Grütze mit Sahne	verschiedene Wurst- und Käsesorten, Brotauswahl, Beilage: Hering in Tomate
	416 kcal	418 kcal	57 kcal
<u>Samstag</u> 12.01.	Schnittbohnsuppe Wiener Würstchen Erdbeer-Rhabarber-Mousse	passierte Gemüsecremesuppe mit Schinkenstreifen Erdbeer-Rhabarber-Mousse	verschiedene Wurst- und Käsesorten, Brotauswahl, Beilage: Kompott
	517 kcal	502 kcal	23 kcal
<u>Sonntag</u> 13.01.	Rinderkraftbrühe Schweine-Schinkenbraten Petersilienkartoffeln Kaisergemüse Eisdessert	Rinderkraftbrühe schwäbische Maultasche mit Käsesoße gemischter Salat Eisdessert	verschiedene Wurst- und Käsesorten, Brotauswahl, Beilage: Schinkenröllchen mit Spargel gefüllt
	447 kcal	343 kcal	192 kcal

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe und Allergene können bei den Küchenmitarbeitern erfragt werden.



Die Küche wünscht Guten Appetit!

