



SPEISEPLAN

für die Woche vom 18.03. bis 24.03.2019 (12.KW)

	Menü I Vollkost	Menü II leichte Vollkost	Abendessen
Montag 18.03.	Gemüsecremesuppe Thüringer Bratwurst Kartoffelpüree mit Sauerkraut frisches Obst	Gemüsecremesuppe Schinkennudeln Tomatensoße gemischter Salat frisches Obst	verschiedene Wurst- und Käsesorten, Brotauswahl, Beilage: Cornichons
	583 kcal	782 kcal	8 kcal
Dienstag 19.03.	Nudelsuppe Schnitzel "Wiener Art" Petersilienkartoffeln Gurkensalat Eisdessert	Nudelsuppe Ofenkartoffel Sahne Kräuterquark Eisdessert	verschiedene Wurst- und Käsesorten, Brotauswahl, Beilage: Fruchtjoghurt
	371 kcal	338 kcal	108 kcal
Mittwoch 20.03.	Gemüsebrühe mit Einlage frische Reibekuchen Apfelmus Himbeerpudding	Gemüsebrühe mit Einlage pikanter Wurstgulasch Kartoffelpüree Salatbeilage Himbeerpudding	verschiedene Wurst- und Käsesorten, Brotauswahl, Beilage: Nudelsalat
	460 kcal	489 kcal	236 kcal
Donnerstag 21.03.	Broccolicremesuppe dicke Bohnen mit Kassler Salzkartoffeln Panna Cotta	Broccolicremesuppe geb. Zucchini* (Ei/Parmesan) Gemüsereis Panna Cotta	verschiedene Wurst- und Käsesorten, Brotauswahl, Beilage: warmer Milchreis mit Zimt und Zucker
	508 kcal	614 kcal	388 kcal
Freitag 22.03.	Hühnerbrühe Heringsstipp "Hausfrauen Art" Bratkartoffeln Puddingcreme Cappuccino	Hühnerbrühe gekochte Eier Kartoffelpüree Rahmspinat Puddingcreme Cappuccino	verschiedene Wurst- und Käsesorten, Brotauswahl, Beilage: Gabelrollmops*
	580 kcal	403 kcal	72 kcal
Samstag 23.03.	Pichelsteiner Eintopf (Wirsing, Möhren, Sellerie, Kohlrabi, Porree) mit Fleischeinlage Maracuja Orangen Dessert	Champignoncremesuppe mit Schinkenstreifen Maracuja Orangen Dessert	verschiedene Wurst- und Käsesorten, Brotauswahl, Beilage: Kompott
	469 kcal	322 kcal	23 kcal
Sonntag 24.03.	Frühlingssuppe bunter Kesselgulasch Petersilienkartoffeln Sommergemüse Quarkdessert	Frühlingssuppe bunte Reispfanne mit Gemüse mit Fleischklößchen Salatbeilage Quarkdessert	verschiedene Wurst- und Käsesorten, Brotauswahl, Beilage: Geflügelsalat
	529 kcal	496 kcal	181 kcal

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe und Allergene können bei den Küchenmitarbeitern erfragt werden.



Die Küche wünscht Guten Appetit!

