

Speiseplan Esszimmer

08.12 - 14.12.2023



	Montag	Vegetarischer - Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Hauptgericht	Bauerntopf Rindfleisch/ Kartoffel/Paprika Creme Fraiche Brot	Kartoffelnocchi Kräutergemüse Tomatensauce Parmesan Pesto	Hähnchenschnitzel Bratensauce Kartoffel-Plätzchen Prinzessbohnen	Geschnetzeltes "Bio-Rind" Pilzrahmsauce Bandnudeln	Garnelen-Lachs Pfanne Dillrahmsauce Gewürzreis	Schwäbische Maultaschen "gebraten" Kräuterei Kartoffelsalat	Brunch
Alternative	Vegetarischer Bauerntopf Creme Brot	Kaiserschmarrn Apfelkomott	Plant Meatballs Kartoffel-Plätzchen Rahmsauce Prinzessbohnen	Schwarzwurzel- Bratling Pilzrahmsauce Bandnudeln	Tempeh "gegrillt" Süßkartoffel -Paprika- Pfanne	Vegetarische Maultaschen gebraten Kräuterei Kartoffelsalat	Rückensteak "Landschwein" Kartoffelgratin Pfannengemüse
Nachspeise	Butterhefegebäck "gefüllt"	Kiwi/Pflaume	Joghurt Cerealien/Nüsse	Lebkuchen-Mousse Rote Grütze	Karamell- Pudding	Eiscreme	Rührei/Speck Weißwurst Pancake/Croissant
Salatbuffet	Karotten-Mandarien- Salat	Tomaten- Mozzarella-Salat	Sellerie-Apfelsalat	Rote Beete Hirtenkäse	Amerikanischer Krautsalat	Gurkensalat Dillrahm	Craved Lachs Anti Pasti Avocado Garnele Schinkenauswahl
Abendessen	Heringssalat	Camembert "gebacken" Preiselbeeren	Geflügelwienerle	Kalter Braten Remoulade	Fleischsalat	Rote Bratwurst	Vesperplatte

Änderungen vorbehalten!

Allergene und Zusatzstoffe können bei unseren Mitarbeitern erfragt werden! (Produktdatenordner)

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.