

Speiseplan Esszimmer

12.06. - 18.06.2023



	Montag	Vegetarischer - Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Hauptgericht	Spaghetti Bolognese vom Rind Parmesan	Frühlingsrolle "vegetarisch" mit Asia Nudeln	Leberkäse mit Kartoffel-Gurkensalat Röstzwiebel	Kalbsbraten Kräuterjus Spätzle	Zanderfilet gebraten Garnelensauce Petersilienkartoffeln	Geschnetzeltes von der Hähnchenbrust Currysauce Vollkornreis	Brunch
Alternative	Spaghetti Gemüse-Tomatensauce Parmesan	Kokos-Milchreis Mango Ragout	Veggie Balls mit Spargelgemüse Avocado Dip	Käsebratling mit Broccoli Spätzle und Rahmsauce	Zucchini-Aubergine in Ei gebraten Kräuter Dip Petersilienkartoffeln	Veggie Nuggets Grillgemüse Currysauce	Paniertes Schnitzel Kartoffelgratin Grillgemüse
Nachspeise	Quark-Vanille-Dessert mit Rhabarber-Erdbeergrütze	Obst	Schoko-Waldfrucht Kuchen	Joghurtdessert mit Heidelbeere	Obst geschnitten	Mousse au Chocolat	Kuchenschnitte Obst
Salatbuffet	Orientalischer Couscous Gemüse Salat	Tomate-Mozzarella Basilikum	Bohnen-Maissalat mit Hirtenkäse	Karotten-Apfel-Salat	Quinoa-Gemüsesalat	Kichererbsen Salat mit Spinat	Räucherlachs/ Speck/Weißwurst /Rührei
Abendessen	Kohlroulade	Back-Camembert Preiselbeeren	Hackfleischbällchen mit Brotauswahl	Wurstsalat	Käseplatte	Bratwurst mit Senf und Kartoffelsalat	Vesper

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.