


MENÜPLAN VOM 22.07.2024 BIS 28.07.2024 [KW 30]

	MENÜ A	MENÜ B	GEBÄCK / ABEND
 MONTAG 22.07.2024	Hühnerbrühe mit Reis		Zitronenkranz
	Schweineschnitzel mit Jägersauce, dazu Pommes und Tagessalat	Süßer Brotauflauf mit Quark und Äpfeln, dazu Vanillesauce	
	Schokopudding		
DIENSTAG 23.07.2024	Rotebetsuppe		Fruchtbuttermilch
	Gyros-Bratwurst, dazu Kraut-Schupfnudeln	Buntbarschfilet mit Chinakohlgemüse und Kartoffelpüree	
	Stracciatella Creme		
MITTWOCH 24.07.2024	Kokoscremesuppe		Quarkbällchen
	Mediterraner Kartoffelauflauf (Tomaten, Zucchini, Paprika) dazu Hähnchenfilet	Gemüsebratling mit Käse-Kräutersauce, dazu Kartoffeln und Weißkohl-Karottensalat	
	Götterspeise (12)		
DONNERSTAG 25.07.2024	Geflügelfrikadelle, dazu Balkangemüse und Salzkartoffeln		Kräuterquark als Brotaufstrich
	Reis-Hackfleischpfanne mit Gemüse und Tagessalat		
	Fruchtjoghurt		
FREITAG 26.07.2024	Gemüsesuppe		Puddingstreusel
	Nudeln mit Lachs und Erbsen, dazu Tagessalat	Gekochte Eier in Senfsauce, dazu Bratkartoffeln	
	Butterkeksdessert		
SAMSTAG 27.07.2024	Perlgraupeneintopf mit Fleischeinlage, dazu Fladenbrot		Weißer Heringssalat (1,7)
	Spitzkohl/Kartoffeln untereinander mit Speckwürfel		
	Rhabarberdessert		
SONNTAG 28.07.2024	Sommersuppe		Butterapfeltasche
	Rindsroulade nach "Hausfrauen Art" dazu Rotkohl und Salzkartoffeln	Lasagne Bolognese	
	Erdbeeren		
			Fruchtkaltschale
			Obstfladen
			Pizzabrötchen
			Erdbeerkuchen
			Wassermelone
			Herrentorte
			Kidneybohnen-Maissalat

(1) Konservierungsstoff (2) Antioxidationsmittel (3) Geschmacksverstärker (4) Süßungsmittel (5) koffeinhaltig (6) kakaohaltiger Fettglasur (7) Zuckerart & Süßungsmittel (10) Phenylalaninquelle (12) Farbstoff (13) geschwefelt (14) gewachst (15) geschwärzt (16) Phosphat (19) Milcheiweiß (m) Schweinefleischfrei (a) alkoholhaltig

Informationen zu deklarationspflichtigen Allergenen in Ihrem Essen erhalten Sie unter: 02451 – 6209 9925.