

MENÜPLAN VOM 29.07.2024 BIS 04.08.2024 [KW 31]

	MENÜ A	MENÜ B	GEBÄCK / ABEND
MONTAG 29.07.2024	Fadennudelsuppe		Donauwelle
	Rindsfrikadellen, dazu Blumenkohl und Salzkartoffeln	Marillenknödel, dazu Vanillesauce	
	Aprikosen-Pudding		Obstsalat
DIENSTAG 30.07.2024	Kartoffelcremesuppe		Rhababerkuchen
	Bauchscheiben paniert mit dicken Bohnen, dazu Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln	Brokkoli-Karotteneintopf mit Kokosmilch, dazu Brötchen	Matjesfilet mit Zwiebeln
	Wassermelone		
MITTWOCH 31.07.2024	Kräutercremesuppe		Apfel-Streusel-Kuchen
	Hähnchenschenkel mit Ofengemüse und Salzkartoffeln	Nudelpfanne mit Paprika, Zucchini, Zwiebeln, Tomate und Fetakäse	Knusprige Bratkartoffeln
	Fruchtjoghurt		
DONNERSTAG 01.08.2024			Omas Puddingkuchen
	Bigos (Krauttopf) mit Kartoffeln	Ofenkartoffel mit Tomaten und Käse überbacken	Pizzabrötchen
	Mangodessert		
FREITAG 02.08.2024	Brokkoli Süsspchen		Aprikosenfladen
	Seelachsfilet im Backteig mit Rahmspinat und Kartoffelpüree	Ravioli in Tomatensauce, dazu Salat	Fruchtkaltschale
	Apfelmus		
SAMSTAG 03.08.2024			Schoko-Birnenkuchen
	Möhren und Kartoffeln untereinander, dazu mini Würstchen (2,16)	Hühnereintopf mit viel Gemüse, dazu Brot	Kartoffelsalat
	Milchreis		
SONNTAG 04.08.2024	Kalbscremesüsspchen		Birne-Helene-Torte
	Senfkrustengulasch (Rind) mit Semmelknödel und Gemüsemix	Putenrollbraten in Kräutersauce, dazu Tagessalat und Salzkartoffeln	Tomatensalat mit Feta
	Eis		

(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 beim Servicepersonal.