


# MENÜPLAN VOM 05.08.2024 BIS 11.08.2024 [KW 32]

	MENÜ A	MENÜ B	GEBÄCK / ABEND
 <b>MONTAG</b> 05.08.2024	Fleischbrühe mit Reis		Rhabarber-Streuselkuchen
	Blumenkohl-Kartoffelauflauf mit Hackfleisch	Tortellini mit Carbonarasauce	
	Frucht-Quark Himbeere		
<b>DIENSTAG</b> 06.08.2024	Brokkolisuppe		Donuts
	Leberkäse (1,2,3,16) mit Kohlrabi-Paprikagemüse dazu Salzkartoffeln	Kibbelinge (Seelachs) mit Remouladensauce, dazu Salzkartoffeln und Salat	Spargelsalat mit Ei
	Grießpudding		
<b>MITTWOCH</b> 07.08.2024	Rindssuppe mit Risoni		Ananas-Kokos-Rührkuchen
	Schweineschnitzel mit Paprikasauce, dazu Pommes und Tagessalat	Gyros vom Schwein, dazu Kroketten und Krautsalat (7)	Heringsfilet in Tomatensauce
	Amarenacreme		
<b>DONNERSTAG</b> 08.08.2024	Hähnchengulasch mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln	Gebratene Spätzle, dazu Paprikasauce und Tagessalat	Mohn-Tupfen-Rührblechkuchen
	Pflaumenkompott		Wassermelone
	Sellerie-Apfelsuppe		
<b>FREITAG</b> 09.08.2024	Tilapiafilet gebraten, dazu Sahnesauce, Salzkartoffeln und Tagessalat	Gemüserahmgeschnetzeltes mit Butterreis	Marillenrührkuchen
	Kokos-Mandelpudding		Gemüsesalat
<b>SAMSTAG</b> 10.08.2024	Möhren-Kartoffel-Hackpfanne	Gulaschsuppe mit Brot	Muffin
	Vanillepudding		Milchreis mit Zimt und Zucker
	Hühnerkraftbrühe mit Backerbsen		
<b>SONNTAG</b> 11.08.2024	Putenrollbraten dazu Spargel und Salzkartoffeln	Senfbraten in brauner Sauce, dazu Rote Beetesalat und Kartoffeln	Erdbeer-Vanille-Torte
	Eis		Himbeersmoothie

(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.