












Speiseplan für die Woche vom 06.05. - 12.05.2024/ 19.KW

Das Küchenteam wünscht Ihnen einen
guten Appetit !

	Vollkost 1	Leichte Vollkost	Vegetarisch
Montag:	Hühnerbrustfilet mit Thymiansoße  Lauchgemüse Salzkartoffeln Schokopudding mit Vanillesoße	 Königsberger Klopse Kapernsoße Rote Bete Reis Schokopudding mit Vanillesoße	Spinatlasagne mit Käse überbacken dazu Bunter Salat Schokopudding mit Vanillesoße
Dienstag:	 Geschmorte Kohlroulade Speckrahmsoße dazu Petersilienkartoffeln Gebäck	 Putenragout mit Möhrengemüse Reis Gebäck	Getreideschnitte " Irisch" Zwiebelsoße Bunter Salat Kartoffelpüree Gebäck
Mittwoch:	 Rostbratwurst mit Bratensoße Sauerkraut Kartoffelpüree Götterspeise	 Fischfilet Käsesoße Bunter Salat Petersilienkartoffeln Götterspeise	Spirelli- Nudeln Zucchini- Mozzarellasoße Karottenrohkost Götterspeise
Donnerstag: <i>Christi Himmelfahrt</i>	Putengeschnetzeltes mit Früchten in Curryrahmsoße Bunter Salat Reis Strudeldessert	Putengeschnetzeltes mit Früchten in Curryrahmsoße Bunter Salat Reis Strudeldessert	 Ragout von Champignons mit Gemüsestreifen dazu Petersilienkartoffeln Strudeldessert
Freitag:	Geschnetzelte Rinderleber " Berliner Art " Bunter Salat Kartoffelpüree Grießpudding	 Fischfilet Zitronensoße Rahmspinat Salzkartoffeln Grießpudding	Fusilli-Nudeln Tomaten-Gemüesoße Parmesan Bunter Salat Grießpudding
Samstag:	Penne- Nudeln mit Schinken-Tomatensoße Bunter Salat Fruchtjoghurt	 Kohlrabieintopf mit Kartoffeln und Bockwurstscheiben Brötchen Fruchtjoghurt	 Bunter Bohneneintopf mit Kartoffeln Brötchen Fruchtjoghurt
Sonntag	Putenbraten mit Kräutersoße Broccoligemüse Salzkartoffeln Schokoladenpudding	 Putenbraten mit Kräutersoße Broccoligemüse Salzkartoffeln Schokoladenpudding	Spinatstrudel Sahnesoße Bunter Salat Wildreis Schokoladenpudding



EVK-fit-Menü: enthält Kohlenhydrate mit geringer Blutzuckerwirksamkeit, lt. DGE Empfehlung. / gemäßigter Kaloriengehalt



So gekennzeichnete Gerichte sind mit/aus Schweinefleisch

Änderungen vorbehalten!

Die Kennzeichnung von Zusatzstoffen und Allergenen entnehmen Sie bitte dem Aushang (weißes Brett) auf Ihrer Station, oder fragen Sie die Servicekraft.