













Speiseplan für die Woche vom 20.05. - 26.05.2024 / 21.KW

Das Küchenteam wünscht Ihnen einen guten Appetit !

	Vollkost 1	Leichte Vollkost	Vegetarisch
Pfingstmontag:	 Hähnchengeschnetzeltes mit Bandnudeln Mischgemüse Panna Cotta Dessert	Hähnchengeschnetzeltes mit Petersilienkartoffeln Mischgemüse Panna Cotta Dessert	gefüllte Römertasche mit heller Kräutersoße Petersilienkartoffeln Bohnensalat Panna Cotta Dessert
Dienstag:	 Jägerschnitzel mit Pilzsoße Bunter Salat Schwenkkartoffeln Gebäck	 Putenbraten mit Thymiansoße Mischgemüse Reis Gebäck	Fettuccini-Nudeln mit Oliven und Mozzarella Bunter Salat Gebäck
Mittwoch:	 Wirsingroulade mit Specksoße Salzkartoffeln Buttermilchdessert	Geflügelbratwurst mit Kräutersoße Broccoligemüse Kartoffelpüree Buttermilchdessert	 Vegetarische Moussaka mit Tomaten Bunter Salat Buttermilchdessert
Donnerstag:	 Schweinegeschnetzeltes "Gyros" mit Tzatziki Weißkrautsalat Paprikareis Gebäck	 Fischfilet mit Zucchini-Soße Blattspinat Salzkartoffeln Gebäck	Gabelspaghetti mit Tomaten-Sugo Bunter Salat Gebäck
Freitag:	 Westfälischer Pfefferpotthast (Rinderragout) Schwarzwurzelgemüse Schwenkkartoffeln Obst der Saison	Fischfilet mit Streifen von Wurzelgemüse Bunter Salat Dillkartoffeln Obst der Saison	Grießbrei mit heißen Kirschen Obst der Saison
Samstag:	Geflügelbällchen mit Tomaten-Basilikumsoße Bandnudeln Karotten-Apfelrohkost Fruchtjoghurt	 Reiseintopf mit Schweinefleisch Brötchen Fruchtjoghurt	Reiseintopf vegetarisch Brötchen Fruchtjoghurt
Sonntag	  Schweineroulade mit Rosmarinsoße Kaisergemüse Kartoffeln Schokocreme	 Schweineroulade mit Rosmarinsoße Kaisergemüse Kartoffelpüree Schokocreme	Gemüsestrudel Holländische Soße Mischgemüse Kartoffeln Schokocreme



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.