

Speiseplan Woche II

Tag	Vollkost Menü	Fleischfreies Menü	Abendbrot
Montag	Frühlingsrolle mit Bratkartoffeln Blatt- und Gurkensalat		Fisch-Variationen mit Pellkartoffeln und Frühlingsquark
	Frisches Obst		Brotzeit-Variationen
Dienstag	Frische Hähnchenbrustfilet mit Pilzsoße Teigwaren Blatt- und Gurkensalat	Nudel-Pfanne Blatt- und Gurkensalat	Gefüllte Tortellini in Käse-Sahne-Soße Blattsalat
	Erdbeertraum		Brotzeit-Variationen
Mittwoch	Gebratene Schweinefiletstreifen „Süß-Sauer“ Butterreis Blatt- und Paprikasalat	Asiatisches Pfannengemüse Butterreis Blatt- und Paprikasalat	Heringssalat nach Hausfrauenart
	Vanillepudding mit Schokosoße		Brotzeit-Variationen
Donnerstag	Hacksteak mit Tomaten- Mozzarella-Haube Rosmarin-Kartoffeln Blatt- und Brokkolisalat	Gemüsefrikadelle mit Tomate- Mozzarella-Haube Rosmarin- Kartoffeln Blatt- und Brokkolisalat	Aprikosen-Quark-Auflauf mit Vanillesoße
	Bunter Obstsalat		Brotzeit-Variationen
Freitag	Überbackenes Seelachsfilet, Tomaten-Kartoffel-Carpaccio Blatt- und Möhrensalat	gebackene Gemüseauflauf Blatt- und Möhrensalat	Schwäbischer Wurstsalat
	Eisdessert		Brotzeit-Variationen
Samstag	Spaghetti Bolognese Blatt- und Tomatensalat	Spaghetti mit Tomatensoße Blatt- und Tomatensalat	Fleischkäse
	Fruchtjoghurt		Brotzeit-Variationen
Sonntag	Gratinierte Schweinemedallions verschiedene Beilagen und Salat vom Büffet	Blumenkohltaler verschiedene Beilagen und Salat vom Büffet	Gemischter Aufschnitt von Wurst- und Käse mit Gemüse- und Salatgarnitur
	Überraschungs-Dessert		

Für die gesetzliche Kennzeichnung von Zusatzstoffe verwenden wir Nummern. Die Kennzeichnung erfolgt direkt bei der Speisenausgabe am Buffet. Allergene werden mit Buchstaben gekennzeichnet und sind im beigefügtem Aushang dargestellt und erläutert.

Unser Küchenteam wünscht Ihnen einen guten Appetit uns steht Ihnen für Fragen, Lob oder auch Kritik, jederzeit und gerne zur Verfügung.

Ihre Küchenleitung