

Speiseplan Herbst: 04.11. – 10.11.19				
	Menü A	Menü B	Vesper	Abendessen
Montag	Fleischklößchensuppe Hähnchenkeule mit Thymiansoße, Fingermöhrchen und Salzkartoffeln Vanillepudding	Fleischklößchensuppe Süße-Schupfnudeln „Apfel-Zimt“ Vanillepudding	Mini-Amerikaner	Blumenkohl-Cremesuppe Jagdwurst, Schmelzkäse, Cornichons Grießbrei
Dienstag	Möhren-Blumenkohl-Eintopf mit Hackfleisch Obst	Tomatensuppe Senfeier mit Salzkartoffeln und Rote Betesalat Obst	Vanille-Donut	Geflügel-Cremesuppe Schinkenpastete, Edamerkäse, heißer Kakao Grießbrei
Mittwoch	Brokkoli-Cremesuppe Tortellini in Tomatensoße überbacken, Salat Frucht-Grütze	Brokkoli-Cremesuppe Kartoffeltaschen „Brokkoli-Frischkäse“ mit Schmand-Dip Frucht-Grütze	Mohn-Streusel-Kuchen	Gemüse-Cremesuppe Cervelatwurst, Paprikakäse, frische Gurken Grießbrei
Donnerstag	Sternchensuppe Hackbraten, Rosenkohl, Salzkartoffeln Fruchtquark	Sternchensuppe Gabelspaghetti mit Pfifferlinge, Salat Fruchtquark	Rosinenschnecke	Tomatensuppe Eierpastete, Tilsiterkäse, Maiskölbchen Grießbrei
Freitag	Eierriebelesuppe Lachsfilet in Sahnesauce dazu Erbsen und Salzkartoffeln Obst	Eierriebelesuppe Reibekuchen mit Apfelmus Obst	Pflaumen-Streusel-Kuchen	Lauch-Cremesuppe Grobe Teewurst, Kräuter-Rahmtorte, Krautsalat Grießbrei
Samstag	Erbseneintopf mit Würstchen, Brot oder Brötchen Götterspeise mit Vanillesoße	Milchreis mit Zimt und Zucker Götterspeise mit Vanillesoße	Obst-Plunder	Perlgräupchensuppe Gekochter Schinken, Goudakäse, Cherry Tomaten Grießbrei
Sonntag	Rindfleischsuppe Schweine-Geschnetzeltes in deftiger Sahne-Senfsauce mit Salzkartoffeln, Salat Eis	Rindfleischsuppe Schwarzwurzel in Weinsoße, Salzkartoffeln Eis	Rührkuchen „Schokolade“	Frühlingsuppe Gemischte Wurst- und Käseplatte, Fleischsalat Grießbrei

Informationen zu allergenen Zutaten (lt. LMIV) finden Sie in den entsprechenden Broschüren / Heftern, die in jeder Wohnküche ausliegen.