

Speiseplan Herbst: 11.11. – 17.11.19				
	Menü A	Menü B	Vesper	Abendessen
Montag	Eiermuschelsuppe Bratwurst, Sauerkraut, Kartoffelpüree Karamellpudding	Eiermuschelsuppe Spaghetti mit Spinatsoße, geriebener Käse Karamellpudding	Schokokuchen	Schinken-Cremesuppe Bierwurst, Butterkäse, Silberzwiebeln Grießbrei
Dienstag	Zwiebelsuppe Gnocchi-Auflauf mit Hackfleischsoße, Salat Obst	Zwiebelsuppe Blumenkohl in Teigmantel mit Kräutersoße und Salzkartoffeln Obst	Donauwelle	Sellerie-Cremesuppe Feine Teewurst, Grünländerkäse, heißer Kakao Grießbrei
Mittwoch	Karotten-Cremesuppe Hähnchen-Nudelpfanne, Salat Frucht-Grütze	Karotten-Cremesuppe Mini-Germknödel mit Heidelbeersoße Frucht-Grütze	Erdbeerrolle	Tomatensuppe Landsalami, Allgäuer Rahmtorte, frische Gurken Grießbrei
Donnerstag	Grießklößchensuppe Schweineschnitzel, Kohlrabigemüse, Salzkartoffeln Quarkspeise	Grießklößchensuppe Kürbis-Sahne-Gemüse, Salzkartoffeln Quarkspeise	Kirschstrudel	Kartoffelsuppe Lyoner, Tomate-Basilikum- Käse, Dill-Schnitten Grießbrei
Freitag	Tomatensuppe Matjeshering nach Art des Hauses mit Salzkartoffeln Obst	Tomatensuppe Gemüse-Reispfanne mit Salat Obst	Beerenschnitte	Kräuter-Cremesuppe Geflügel-Mortadella, Kümmelkäse Senfgurken Grießbrei
Samstag	Linseneintopf mit Würstchen, Brot oder Brötchen Götterspeise mit Vanillesoße	Bunter Gemüseeintopf, Brot oder Brötchen Götterspeise mit Vanillesoße	Schoko-Croissant	Klare Gemüsesuppe Gelbwurst, Räucherkäse, Cocktail Tomaten Grießbrei
Sonntag	Hochzeitsuppe Kasslerbraten, Bohngengemüse, Salzkartoffeln Eis	Hochzeitsuppe Sellerieschnitzel, Buttersoße, Salzkartoffeln Eis	Rührkuchen „Stracciatella“	Nudelsuppe Gemischte Wurst- und Käseplatte, Rollmops Grießbrei

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