

Speiseplan für die Woche vom 21.10.2024 – 27.10.2024

| KW 43 | Menü 1 | Menü 2 | Vorsuppe | Dessert |
|------------|--|--|-------------------------|-------------------------------|
| Montag | Hackbraten mit Bratenjus dazu Buttergemüse und Püree | Gebackener Blumenkohl mit Hollandaise gratiniert , dazu Butterkartoffeln und Salat | | Ananaskompott |
| | @,3, p, a, z, 7, 12, | g,k,7,f | | f,ka |
| Dienstag | Schmorrippe mit dunkler Sauce an dicken Bohnen, und Kartoffeln | Gedünstetes Fischfilet mit Senfsauce, dazu Salzkartoffeln und Blattspinat | | Götterspeise mit Vanillesauce |
| | @, 10, 7, | 2, 7, a, z, | | 7 |
| Mittwoch | Ungarische Gulaschsuppe mit Paprika und Kartoffeln | Gemüseauflauf mit Kräutersauce, dazu Kartoffelpüree | | Fruchtjoghurt |
| | @, 10, | , 7, 10, 91, | | 7 |
| Donnerstag | Königsberger Klopse in Kapernsauce, dazu Salzkartoffeln und rote Bete Salat | Lippischer Pickert mit Rübekraut und Leberwurst | Blumenkohlcremesuppe | Karamellpudding |
| | @, k, z, a, 3, 91, a | 91, 3, | 7 | 7 |
| Freitag | Piccata vom Seelachsfilet in Parmesan-Ei-Hülle gebacken, Tomatensauce und Salzkartoffeln dazu Blattsalat | Rahmspinat mit Rührei und Salzkartoffeln | | Bayrische Creme |
| | 2, 3, 7, 91, 10, k, z | 3,7, p, | | 7 |
| Samstag | Erseneintopf mit Fleischeinlage | Hausgemachte Bratkartoffeln mit Spiegelei und dazu Salat | | Joghurt |
| | 10, @, p | 3,k,s | | 7 |
| Sonntag | Rollbraten vom Landschwein mit Thymiansauce dazu Kohlrabi Gemüse und Klöße | Pilzragout mit Kartoffelklößen und dazu Buttergemüse | Rinderbrühe mit Einlage | Eis |
| | 7, 3,91, 10 | 10,7,91, | ,91,3, 7 | 7 |