








# Speiseplan für die Woche vom 29.04.2024 bis 05.05.2024 / KW 18

Das Küchenteam wünscht Ihnen einen guten Appetit!

Woche 3	Vollkost	Leichte Vollkost	Vegetarisch	Dessert
Montag:	 Kasseler Nacken mit Kräutersoße Sauerkraut Salzkartoffeln	 Fleischbällchen mit Bratensoße Karotten- Rohkostsalat Kartoffelpüree	Pikanter Reisauflauf mit Tomatensoße	Buttermilchdessert
Dienstag:	Spaghetti " Bolognese " geriebener Hartkäse Bunter Salat	Gedünstetes Fischfilet mit Senfsoße Broccoligemüse Salzkartoffeln	Milchreis mit heissen Kirschen	Vanillepudding
Mittwoch: <i>Maifeiertag</i>	Hühnerfrikassee mit Spargelstücken und Kräuterreis Bunter Salat	Hühnerfrikassee mit Spargelstücken und Kräuterreis Bunter Salat	Penne- Nudeln mit Paprika- Olivensoße Bunter Salat	Banane
Donnerstag:	 Fleischkäse mit Bratensoße Kohlrabigemüse Salzkartoffeln	Geflügelbratwurst mit Bratensoße Bunter Salat Kartoffelpüree	Frühlingsrolle " Gärtnerin " Süß- Saure -Soße Vollkornreis	Milchreis
Freitag:	Fischfrikadelle Rahmspinat und Salzkartoffeln	Geflügelspieß mit Curryrahmsoße Bunter Salat Reis	Rührei mit Kräutern Rahmspinat Salzkartoffeln	Quarkspeise
Samstag:	 Erbseneintopf mit Bockwurstscheiben Brötchen	 Westfälische Kartoffelsuppe mit Bockwurstscheiben Brötchen	Westfälische Kartoffelsuppe mit Brötchen	Obst der Saison
Sonntag:	 Schweinebraten mit Rahmsoße Prinzessbohnen Spätzle	 Schweinebraten mit Rahmsoße Pariser Karotten Kartoffelpüree	Gebackener Camembert mit Preiselbeeren Bunter Salat Schwarzbrot	Schokopudding

Mit .....gekennzeichneten Gerichte sind mit/aus Schweinefleisch

Änderungen vorbehalten!

Die Kennzeichnung von Zusatzstoffen und Allergenen entnehmen Sie bitte dem Aushang auf Ihrer Station, oder fragen Sie die Servicekraft.