



### Spruch der Woche

Pfingsten ist die Zeit,  
in der der Winterschlaf aufhört  
und die Frühjahrmüdigkeit beginnt.

## Menü-Plan

für die Woche vom 29.05.2023 bis 04.06.2023

«Anrede» «Nachname»; Zi.:«Zimmernummer»

		<b>Menü</b>	
<b>Wochentag</b>	<b>Normalkost / Menü 1</b>	<b>Schonkost / Menü 2</b>	
<b>Pfingstmontag</b>	Geschmorter „Pfingstochse“, dazu Buttermöhren und Salzkartoffeln *** Mousse au chocolat		
<b>Dienstag</b>	Gebratene Fleischwurst an Paprikasauce, dazu Erbsengemüse und Salzkartoffeln *** Pflaumenkompott <b>P</b>	Blumenkohl-Käse-Medaillons an Kräutersauce, dazu Salzkartoffeln *** Pflaumenkompott	
<b>Mittwoch</b>	„Gaisburger Marsch“ (schwäbischer Eintopf) *** Weiße Mousse <b>P</b>	Großer bunter Salatteller mit Käse-Schinken-Streifen an einem Hausdressing *** Weiße Mousse	
<b>Donnerstag</b>	Hirtenrolle, dazu Tzatziki, Reis und Krautsalat *** Pudding <b>P</b>	Marillen-Topfen-Knödel an Vanillesauce	
<b>Freitag</b>	Brathering, dazu Gurkenhappen und Röstkartoffeln *** Kirschgelee	„Waldecker Grüne Sauce“, dazu Salzkartoffeln *** Kirschgelee <b>P</b>	
<b>Samstag</b>	Graupensuppe mit Hackfleischklößchen *** Stachelbeerkompott <b>P</b>	Wurstgulasch mit Nudeln *** Stachelbeerkompott	
<b>Sonntag</b>	Kessler Braten, dazu Broccoli und Salzkartoffeln *** Eis		

Wir bitten Sie, den Speiseplan bis zum **22.05.2023** bei der Stationsleitung zurückzugeben.

-Änderungen vorbehalten-

Wir weisen darauf hin, dass wir mit jodiertem Speisesalz und zugelassenen Zusatzstoffen die Speisen zubereiten.  
Eine detaillierte Liste dieser Zusatzstoffe ist in der Küche einsehbar.

**P**-pürierbar