

Seniorenmittagstisch

Speiseplan vom 29.05.23 bis 04.06.23

<i>Wochentag</i>	<i>Suppentopf</i>	<i>Menue I</i>	<i>Menue II Vegetarisch</i>	<i>Nachspeise</i>
<i>Montag</i>	<i>Frisch gekochte Erbsencreme-Suppe</i>	Gefüllter Braten mit Fingermöhren und Kartoffeln	Gemüsestrudel mit Kartoffeln	Frisch gekochter Pudding
<i>Dienstag</i>	<i>Frisch gekochte Fruchtkaltschale/ Hühnerbrühe</i>	Gedünstetes Wildlachfilet auf Tomatensoße, Möhren und Kartoffelpüree	Blumenkohlbratling mit Käsesoße und Kartoffeln	Komprimierbarkeit aus eigener Herstellung
<i>Mittwoch</i>		Eieromlett mit Kartoffeln und Spinat	Bunter Kohlrabieintopf	Erdbeerquark aus eigener Herstellung
<i>Donnerstag</i>	<i>Frisch gekochte Apfelkaltschale/ Geflügelbrühe</i>	Schweinefilet in Pfefferrahmsoße mit Kartoffeln und Salat	Apfelpfannkuchen mit Vanillesoße	Kirschjoghurtjogurt aus eigener Herstellung
<i>Freitag</i>	<i>Frisch gekochte Tomatencremesuppe</i>	Hokifilet „Meuniere“ dazu Broccoli und Kräuterkartoffeln	Nudelauflauf mit Käsesoße	Mangokompott aus eigener Herstellung
<i>Samstag</i>		Kressecremesuppe mit Pfifferlingen	Gemüsereiseintopf	Frischer Obstsalat
<i>Sonntag</i>	<i>Frisch gekochte Kraftbrühe mit Ei</i>	Wildgulasch mit Blumenkohl und Knödeln		Eisdessert

So sind Sie Dabei! Sie melden sich einen Tag vorher in der Küche (9796-508) an.