

### Wochenspeiseplan vom 11. – 17. November 2024

4 - KW 46	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
<b>Montag St. Martin</b>	Tomatencremesuppe	Gänsekeule mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen	Gemüsecurry aus Blumenkohl, Brokkoli, Möhren, Paprika und Zuckerschoten dazu Reis	Joghurt mit Frucht
<b>Dienstag</b>	Kartoffelsuppe	Hähnchenbrustfilets in Pfeffersoße, mit Brokkoli und Salzkartoffeln	Spätzle-Gemüse-Pfanne mit Käsesauce (Paprika, Möhren, Mais, Erbsen und Zwiebeln)	Nuss-Nougat- Pudding
<b>Mittwoch</b>	Bouillon mit Einlage	Rindergeschnetzeltes mit Stampfkartoffeln und einem Gurkensalat	Gemüsesuppe mit Muschelnudeln	Grießpudding
<b>Donnerstag</b>	Maiscremesuppe	Putenschnitzel in heller Champignonsauce, dazu Röstkartoffeln und Blattsalat	Pfannkuchen mit Spinat- Käsefüllung, dazu Möhren in Sahnesoße	Quarkspeise
<b>Freitag</b>	Spargelcremesuppe	Seelachs in Backteig mit Rahmspinat und Salzkartoffeln	Grillgemüsepfanne mit Käsesoße (Kartoffeln, Paprika, Weichkäse, Zucchini Auberginen, Zwiebeln, getrocknete Tomaten)	Milchreis
<b>Samstag</b>	Kräutercremesuppe	Gulaschsuppe mit einem halben Brötchen	Vegetarische Erbsensuppe	Buttermilchdessert
<b>Sonntag</b>	Rinderbrühe mit Einlage	Rinderbäckchen in Rosmarinsauce mit Blumenkohl- Bohnen-Mix und Salzkartoffeln	Kohlroulade mit vegetarischer Gemüsefüllung und Salzkartoffeln	Schokoladen- pudding

Änderungen vorbehalten. Wir verwenden jodiertes Speisesalz. \*<sub>1</sub>= mit Phosphat

Der Platz auf diesem Speiseplan reicht nicht aus, um Ihnen alle Zutaten, Rezepturen, Zusatzstoffe, Allergene und Nährstoffangaben mitzuteilen. Gerne können Sie alle detaillierten Informationen dazu auf der Station bzw. von uns aus der Küche (Tel.: 3721) oder der Diätküche (Tel.: 3722) erfahren.

Guten Appetit wünscht Ihnen das Team der Küche.