



SPEISEPLAN

für die Woche vom 05.03 bis 11.03.2018 (10KW)

	Menü I Vollkost	Menü II leichte Vollkost	Abendessen
Montag 05.03.	Gemüsecremesuppe Frikadelle, Zwiebelsoße Salzkartoffeln Spitzkohl frisches Obst	Gemüsecremesuppe Nudeln mit Schinken Sahnesoße Salatbeilage frisches Obst	verschiedene Wurst- und Käsesorten, Brotauswahl, Beilage: Tomatenecken
	528 kcal	950 kcal	12 kcal
Dienstag 06.03.	Frühlingsuppe Putengeschnetzeltes "Mailänder Art" Nudeln gemischter Salat Erdbeerpudding	Frühlingsuppe bunter Gemüseauflauf Tomatensoße Kartoffelpüree Erdbeerpudding	verschiedene Wurst- und Käsesorten, Brotauswahl, Beilage: Fruchtjoghurt
	673 kcal	501 kcal	108 kcal
Mittwoch 07.03.	Nudelsuppe gefüllte Wirsingroulade Specksoße Salzkartoffeln Aprikosenquark	Nudelsuppe frische Champignons in Kräuter-Schmandsoße gemischter Salat Aprikosenquark	verschiedene Wurst- und Käsesorten, Brotauswahl, Beilage: Nudelsalat
	738 kcal	503 kcal	236 kcal
Donnerstag 08.03.	Kalbfleischcremesuppe Currywurst in pikanter Soße Pommes frites Salatbeilage Nektarinen Pudding	Kalbfleischcremesuppe Blumenkohl mit Schinken in holländischer Soße Kartoffelpüree Nektarinen Pudding	verschiedene Wurst- und Käsesorten, Brotauswahl, Beilage: Party Frikadelle
	769 kcal	700 kcal	130 kcal
Freitag 09.03.	Minestrone Seelachsfilet gedünstet Senfsoße Salzkartoffeln Kopfsalat Buttermilchdessert	Minestrone gekochte Eier Senfsoße Kartoffelpüree Möhrengemüse Buttermilchdessert	verschiedene Wurst- und Käsesorten, Brotauswahl, Beilage: Silberzwiebeln
	437 kcal	491 kcal	19 kcal
Samstag 10.03.	grüne Erbsensuppe Wiener Würstchen Milchreisbecher	Broccolicremesuppe mit Schinkenstreifen Milchreisbecher	verschiedene Wurst- und Käsesorten, Brotauswahl, Beilage: Kompott
	439 kcal	353 kcal	23 kcal
Sonntag 11.03.	Hühnerbrühe mit Eierflocken gebratene Entenbrust in Orangensoße Kartoffelklöße Rosenkohl Eisdessert	Hühnerbrühe mit Eierflocken bunte Nudelpfanne mit Gemüse Salatbeilage Eisdessert	verschiedene Wurst- und Käsesorten, Brotauswahl, Beilage: Farmersalat
	391 kcal	576 kcal	122 kcal

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe und Allergene können bei den Küchenmitarbeitern erfragt werden.



Die Küche wünscht Guten Appetit!

