Bitte bis zum _		zurü	ck!	
Speisekarte vom 15.0	7.2024 bis 21.07.2	2024 (KW	29

Name:											
KW 29	Vollkost 7,30€	Leichte Kost / Diab. 7,30€	Feine Küche 7,30€	Spezial Gourmet 8,50€	Vegetarisch 7,30€	Eintopf / Pasta 7,30€	Salat & Co. 7,30€	Süßspeise 7,30€	Abendbrot 5,60€	pürierte Kost 7,30€	Kuchen 2,00€
Montag 15.07.2024	Hamburger Rinderfrikadelle in Pfefferrahmsauce mit Rotkohl und Kartoffeln	Nürnberger Rostbratwürstchen auf Sauerkraut und Kartoffelpüree	Deftige Kohlroulade in Speck-Zwiebel- Sauce mit Salzkartoffeln	gebratenes Hähncheninnenfilet in feiner Sauce mit Nudeln und Romanescogemüse	Schweizer Kartoffelrösti mit zartem Blattspinat und Gorgonzolakäsesauce	Rosenkohleintopf mit Kartoffeln und Kasselerwürfeln	Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat und Senf	Milchreis mit Erdbeer - Rhabarber- kompott	Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat	Pürierte Kost	Tageskuchen
Dienstag 16.07.2024	Linseneintopf mit Geflügel Bockwurst	Bunte Gemüseplatte mit Holländische Sauce und Kräuterkartoffeln	∋eflügelkräuterbällcher in würziger Currysauce mit Mischgemüse und Reis	Rheinischer Sauerbraten mit Gabelspaghetti und Apfelmus	Gemüsebratwurst in pikanter Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln	Südländische Nudelpfanne mit Tomaten, Paprika, und Auberginen	Salatteller mit Shrimps und Salaten der Saison mit French-Dressing	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott	Schnittchenteller fertig belegte Schnittchen mit Wurst,Käse&Garnitur	Pürierte Kost	Tageskuchen
Mittwoch 17.07.2024	Bunte Reispfanne mit Hähnchenfleisch	Frikadelle auf Wirsinggemüse dazu Salzkartoffeln	Fischfilet "Naturell" in feiner Kerbelsauce mit Zucchinigemüse und Reis	Jägerschnitzel mit Butterkartoffeln und Möhrensalat	Käsetortellini mit feiner Tomatenkräutersauce und Möhrensalat	Gekochte Eier auf Rahmspinat und Salzkartoffeln	Italienischer Tomatensalat mit Mozzarella-Käse, Olivenöl, Lauch, Zwiebeln und Oliven dazu Kräuter- Dressing	Feiner Grießbrei mit roter Grütze	Feine Sülze mit mouladensauce,Garnit & Brot	Pürierte Kost	Tageskuchen
							2.5559				
Donnerstag 18.07.2024	Frische Reibekuchen mit leckerem Apfelmus	Gutsherrentopf Kräftiger Gemüseeintopf mit Kasselerfleisch	Hamburger Heringsstipp in Sahne mit Apfel- Gurken-Würfel dazu Petersilienkartoffeln	Rindersaftgulasch mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödeln	Eieromelette mit Kräutersauce zartem Broccoligemüse und Salzkartoffeln	Herzhafte Gemüsebolognese mit Vollkornnudeln	Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust und Joghurt-Dressing	Süße Milchnudeln mit heißen Kirschen	gebratene Hähnchenkeule mit Nudelsalat	Pürierte Kost	Tageskuchen
Freitag 19.07.2024	Geflügel-Currywurst mit pikanter Curry- Tomatensauce und Reis dazu Rohkostsalat	Fleischbällchen in pikanter Sauce mit Blumenkohlgemüse und Kartoffelpüree	Chinesische Nudelpfanne mit zartem Hähnchenfleisch	Feines Seefischfilet in fruchtiger Zitronensauce mit Pariser Karotten und Petersilienkartoffeln	Farfalle (Nudeln) in pikanter Pestosauce dazu Rohkostsalat	Schnibbelbohnen- Eintopf mit gewürfeltem Kasseler	Griechischer Bauernsalat mit Tomate, Gurke, Zwiebeln und Hirten- Käse, mit Balsamico- Dressing	Feiner Milchreis mit Zimtzucker und Apfelkompott	Brathering mit ebeln,Speckkartoffelsa und Garnitur	Pürierte Kost	Tageskuchen
Samstag 20.07.2024	Bunter Gemüseeintopf der Saison mit Wurstwürfeln	Feine Bratwurst in Sauce mit zartem Erbsen- und Möhrengemüse dazu Kartoffeln	Gemüseschnitzel mit Kräutersauce dazu Gemüsereis	Hähnchensteaks in Estragonsauce mit Romanescogemüse und Salzkartoffeln	bork			Pfannkuchen mit Rosinen und Quarkfüllung dazu Zimtzucker	Feiner Fleischsalat "Rheinische Art" mit Garnitur&Brot	Pürierte Kost	Tageskuchen
	Coffice Conde	Elsässer	Gemüse-Ragout mit		UCH	laut				7. V.	
Sonntag 21.07.2024	Geflügel Cordon Bleu in feiner Sauce dazu Bohnengemüse dazu Kartoffeln	Schweinebraten mit herzhaftem Steckrübengemüse und Kartoffeln	Möhren, Paprika und Bohnen in Curry- Kokos Sauce, dazu Basmatireis	Schweinefilet in Champigonsauce mit Rotkohl und Spätzle				Quarkkeulchen mit Vanillesauce	Kasseler Braten mit Remouladensauce	Pürierte Kost	Tageskuchen

Bitte bis zum	zurück!
Speisekarte vom 15.07.20	24 bis 21.07.2024 (KW 29

_				
		es		~ • •
			-	
	u			IU

(1x Frühstück / 1x Mittagessen / 1x Abendbrot) Komplettpreis 16,50€ / Kuchen 2€ Extra

KW 29	Frühstk. Süß	Frühstk. Herzhaft	Frühstk. Müsli	Vollkost	Leichte Kost / Diab.	Feine Küche	Vegetarisch	Eintopf / Pasta	Salat & Co.	Süßspeise	Abendbrot	pürierte Kost	Kuchen
Montag 15.07.2024	2 Scheiben Brot Butter/ Margarine Konfitüre/ Honig/ Nuss-Nougat- Crème, Quark u. Obst	2 Scheiben Brot Butter/ Margarine je 1 Scheibe Wurst/ Käse je 1 Streichwurst/ Streichkäse, Obst	Müsli, wahlweise Früchte-/ Schoko-/ 5-Korn-Müsli, Milch/Joghurt, Obst	Hamburger Rinderfrikadelle in Pfefferrahmsauce mit Rotkohl und Kartoffeln	Nürnberger Rostbratwürstchen auf Sauerkraut und Kartoffelpüree	Deftige Kohlroulade in Speck-Zwiebel- Sauce mit Salzkartoffeln	Schweizer Kartoffelrösti mit zartem Blattspinat und orgonzolakäsesauce	Rosenkohleintopf mit Kartoffeln und Kasselerwürfeln	Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat und Senf	Milchreis mit Erdbeer - Rhabarber- kompott	Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat	Pürierte Kost	Tageskuchen
Dienstag 16.07.2024	2 Scheiben Brot Butter/ Margarine Konfitüre/ Honig/ Nuss-Nougat- Crème, Quark u. Obst	2 Scheiben Brot Butter/ Margarine je 1 Scheibe Wurst/ Käse je 1 Streichwurst/ Streichkäse, Obst	Müsli, wahlweise Früchte-/ Schoko-/ 5-Korn-Müsli, Milch/Joghurt, Obst	Linseneintopf mit Geflügel Bockwurst	Bunte Gemüseplatte mit Holländische Sauce und Kräuterkartoffeln	eflügelkräuterbällche in würziger Currysauce mit Mischgemüse und Reis	Gemüsebratwurst in pikanter Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln	Südländische Nudelpfanne mit Tomaten, Paprika, und Auberginen	Salatteller mit Shrimps und Salaten der Saison mit French- Dressing	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott	Schnittchenteller fertig belegte Schnittchen mit Nurst,Käse&Garnitur	Pürierte Kost	Tageskuchen
Mittwoch 17.07.2024	2 Scheiben Brot Butter/ Margarine Konfitüre/ Honig/ Nuss-Nougat- Crème, Quark u. Obst	2 Scheiben Brot Butter/ Margarine je 1 Scheibe Wurst/ Käse je 1 Streichwurst/ Streichkäse, Obst	Müsli, wahlweise Früchte-/ Schoko-/ 5-Korn-Müsli, Milch/Joghurt, Obst	Bunte Reispfanne mit Hähnchenfleisch	Frikadelle auf Wirsinggemüse dazu Salzkartoffeln	Fischfilet "Naturell" in feiner Kerbelsauce mit Zucchinigemüse und Reis	Käsetortellini mit feiner 「omatenkräutersauce und Möhrensalat	Gekochte Eier auf Rahmspinat und Salzkartoffeln	Italienischer Tomatensalat mit Mozzarella-Käse, Olivenöl, Lauch, Zwiebeln und Oliven dazu Kräuter-Dressing	Feiner Grießbrei mit roter Grütze	Feine Sülze mit nouladensauce,Garn & Brot	Pürierte Kost	Tageskuchen
									Madici-Bressing				
Donnerstag 18.07.2024	2 Scheiben Brot Butter/ Margarine Konfitüre/ Honig/ Nuss-Nougat- Crème, Quark u. Obst	2 Scheiben Brot Butter/ Margarine je 1 Scheibe Wurst/ Käse je 1 Streichwurst/ Streichkäse, Obst	Müsli, wahlweise Früchte-/ Schoko-/ 5-Korn-Müsli, Milch/Joghurt, Obst	Frische Reibekuchen mit leckerem Apfelmus	Gutsherrentopf Kräftiger Gemüseeintopf mit Kasselerfleisch	Hamburger Heringsstipp in Sahne mit Apfel- Gurken-Würfel dazu Petersilienkartoffeln	Eieromelette mit Kräutersauce zartem Broccoligemüse und Salzkartoffeln	Herzhafte Gemüsebolognese mit Vollkornnudeln	Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust und Joghurt-Dressing	Süße Milchnudeln mit heißen Kirschen	gebratene Hähnchenkeule mit Nudelsalat	Pürierte Kost	Tageskuchen
Freitag 19.07.2024	2 Scheiben Brot Butter/ Margarine Konfitüre/ Honig/ Nuss-Nougat- Crème, Quark u. Obst	2 Scheiben Brot Butter/ Margarine je 1 Scheibe Wurst/ Käse je 1 Streichwurst/ Streichkäse, Obst	Müsli, wahlweise Früchte-/ Schoko-/ 5-Korn-Müsli, Milch/Joghurt, Obst	Geflügel- Currywurst mit pikanter Curry- Tomatensauce und Reis dazu Rohkostsalat	Fleischbällchen in pikanter Sauce mit Blumenkohlgemüse und Kartoffelpüree	Chinesische Nudelpfanne mit zartem Hähnchenfleisch	Farfalle (Nudeln) in pikanter Pestosauce dazu Rohkostsalat	Schnibbelbohnen- Eintopf mit gewürfeltem Kasseler	Griechischer Bauernsalat mit Tomate, Gurke, Zwiebeln und Hirten-Käse, mit Balsamico-Dressing	Feiner Milchreis mit Zimtzucker und Apfelkompott	Brathering mit beln,Speckkartoffels und Garnitur	Pürierte Kost	Tageskuchen
Samstag 20.07.2024	2 Scheiben Brot Butter/ Margarine Konfitüre/ Honig/ Nuss-Nougat- Crème, Quark u. Obst	2 Scheiben Brot Butter/ Margarine je 1 Scheibe Wurst/ Käse je 1 Streichwurst/ Streichkäse, Obst	Müsli, wahlweise Früchte-/ Schoko-/ 5-Korn-Müsli, Milch/Joghurt, Obst	Bunter Gemüseeintopf der Saison mit Wurstwürfeln	Feine Bratwurst in Sauce mit zartem Erbsen- und Möhrengemüse dazu Kartoffeln	Gemüseschnitzel mit Kräutersauce dazu Gemüsereis				Pfannkuchen mit Rosinen und Quarkfüllung dazu Zimtzucker	Feiner Fleischsalat "Rheinische Art" mit Garnitur&Brot	Pürierte Kost	Tageskuchen
Sonntag 21.07.2024	2 Scheiben Brot Butter/ Margarine Konfitüre/ Honig/ Nuss-Nougat- Crème, Quark u. Obst	2 Scheiben Brot Butter/ Margarine je 1 Scheibe Wurst/ Käse je 1 Streichwurst/ Streichkäse, Obst	Müsli, wahlweise Früchte-/ Schoko-/ 5-Korn-Müsli, Milch/Joghurt, Obst	Geflügel Cordon Bleu in feiner Sauce dazu Bohnengemüse dazu Kartoffeln	Elsässer Schweinebraten mit herzhaftem Steckrübengemüse und Kartoffeln	Gemüse-Ragout mit Möhren, Paprika und Bohnen in Curry- Kokos Sauce, dazu Basmatireis	naus	sen	(Ri	Quarkkeulchen mit Vanillesauce	Kasseler Braten mit Remouladensauce	Pürierte Kost	Tageskuchen

Name: _____