















Speiseplan für die Woche vom 22.04 - 28.04.2024/17.KW

Das Küchenteam wünscht Ihnen einen
guten Appetit !

	Vollkost 1	Leichte Vollkost	Vegetarisch
Montag:	 Maccaronelli- Nudeln mit Schinkenrahmsoße Blattsalat Frisches Obst	Fischfilet mit Gemüse-Kräutersoße Tagliatelle Frisches Obst	 Blumenkohl und Broccoli mit Mandelsoße Petersilienkartoffeln Frisches Obst
Dienstag:	 Paniertes Schweineschnitzel mit Rahmsoße Wirsinggemüse Petersilienkartoffeln Gebäck	 Hähnchenroulade mit Broccolifüllung mit Bratenjus Kaisergemüse Petersilienkartoffeln Gebäck	Grüne Bandnudeln mit Tomatenwürfeln Zucchini- Sahnesoße Bunter Salat Gebäck
Mittwoch:	 Bayerischer Leberkäse mit Rahmsoße Erbsen und Möhren Kartoffelpüree Buttermilchdessert	 Hühnerfrikassee mit Spargelstücken Bunter Salat Kräuterreis Buttermilchdessert	Spirelli- Nudeln mit Sahne- Erbsensoße Bunter Salat Buttermilchdessert
Donnerstag:	 Paprikarahmgulasch vom Schwein mit Hornchen- Nudeln Gebäck	Fischfilet Meerrettichsoße Bunter Salat Petersilienkartoffeln Gebäck	 Gemüseteller mit Kartoffel-Selleriesoße Grilltomate Petersilienkartoffeln Gebäck
Freitag:	 Frikadelle Bratensoße Rosenkohl Salzkartoffeln Grießpudding	 Fischfilet mit Kräutersoße Karottengemüse Reis Grießpudding	Paniertes Gemüseschnitzel mit Kräuterquark Salzkartoffeln Grießpudding
Samstag:	 Linseneintopf mit Bockwurstscheiben Brötchen Fruchtjoghurt 	 Möhreeneintopf mit Hackfleischbällchen Brötchen Fruchtjoghurt	Farfalle- Nudeln Basilikum-Gemüsesoße Parmesan Bunter Salat Fruchtjoghurt
Sonntag	Rindergulasch mit Spirelli- Nudeln Blumenkohl Puddingbecher	Rindergulasch mit Spirelli- Nudeln Blumenkohl Puddingbecher	 Vegetarische Paprikaschote mit Tomatensoße Reis Puddingbecher

 EVK-fit-Menü: enthält Kohlenhydrate mit geringer Blutzuckerwirksamkeit, lt. DGE Empfehlung. / gemäßigter Kaloriengehalt

 So gekennzeichnete Gerichte sind mit/aus Schweinefleisch

Änderungen vorbehalten

Die Kennzeichnung von Zusatzstoffen und Allergenen entnehmen Sie bitte dem Aushang (weißes Brett) auf Ihrer Station, oder fragen Sie die Servicekraft.