















Speiseplan für die Woche vom 19.08. - 25.08.2024/ 34.KW

Das Küchenteam wünscht Ihnen einen
guten Appetit !

	Vollkost 1	Leichte Vollkost	Vegetarisch
Montag:	 Kasseler Nacken mit Kräutersoße Sauerkraut Salzkartoffeln Götterspeise	 Fleischbällchen mit Bratensoße Karotten- Rohkostsalat Kartoffelpüree Götterspeise	 Pikanter Reisauflauf mit Tomatensoße Götterspeise
Dienstag:	Spaghetti "Bolognese" Parmesan Bunter Salat Gebäck	 Fischfilet mit Senfsoße Broccoligemüse Petersilienkartoffeln Gebäck	Milchreis mit heißen Kirschen Gebäck
Mittwoch:	Heringsstipp "Hausfrauen Art" Salzkartoffeln Grüne Bohnen Fruchtjoghurt	 Hühnerfrikasseé mit Spargelstücken Kräuterreis Bunter Salat Fruchtjoghurt	Penne- Nudeln mit Paprika- Olivensoße Bunter Salat Fruchtjoghurt
Donnerstag:	 Fleischkäse mit Bratensoße Kohlrabigemüse Petersilienkartoffeln Gebäck	 Geflügelbratwurst mit Bratensoße Bunter Salat Kartoffelpüree Gebäck	Frühlingsrolle "Gärtnerin" Süß- Saure -Soße Vollkornreis Gebäck
Freitag:	Fischfrikadelle Rahmspinat Salzkartoffeln Schokoladenpudding	Geflügelspieß mit Curryrahmsoße Bunter Salat Reis Schokoladenpudding	 Rührei mit Kräutern Rahmspinat Salzkartoffeln Schokoladenpudding
Samstag:	 Erbseneintopf mit  Bockwurstscheiben Brötchen Buttermilchdessert	 Westfälische Kartoffelsuppe mit Bockwurstscheiben Brötchen Buttermilchdessert	Westfälische Kartoffelsuppe mit Brötchen Buttermilchdessert
Sonntag	 Schweinebraten mit Rahmsoße Prinzessbohnen Spätzle Sahnepudding	  Schweinebraten mit Rahmsoße Pariser Karotten Spätzle Sahnepudding	Gebackener Camembert mit Preiselbeeren Bunter Salat Schwarzbrot Sahnepudding



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.