














Das Küchenteam wünscht Ihnen einen
guten Appetit !

	Vollkost 1	Leichte Vollkost	Vegetarisch
Montag:	 Frikadelle mit Zwiebelsoße Pariser Karotten Kartoffelpüree Obst der Saison	Hörnchen- Nudeln mit Geflügelragout  Bunter Salat Obst der Saison	Gemüsecurry "mild" Bunter Salat Kokosreis Obst der Saison
Dienstag	 Schweinegulasch mit Champignons Blumenkohl Petersilienkartoffeln Gebäck	 Fischroulade " Juliennes " Gemüsesoße Rohkostsalat Petersilienkartoffeln Gebäck	 Kartoffel- Gemüseauflauf mit Käsesoße Gebäck
Mittwoch:	Paniertes Fischfilet Remouladensoße Salzkartoffeln Bunter Salat Vanillecreme	 Putenmedaillon Estragonsoße Broccoli Gemüsereis Vanillecreme	Vegetarische Maultaschen mit Gemüseragout geriebener Käse Vanillecreme
Donnerstag:	 Spaghetti "Carbonara " Carbonarasoße Bunter Salat Parmesan Gebäck	Gekochtes Rindfleisch mit Apfel- Meerrettichsoße Bouillonkartoffeln Gebäck	 Zucchinihälfte mit Ratatouille gefüllt Tomatensoße Reis Gebäck
Freitag:	 Geflügelhacksteak mit Champignonsoße Sommergemüse Salzkartoffeln Buttermilchdessert	Fischfilet mit Gemüsesoße Bunter Salat Bandnudeln Buttermilchdessert	Bauernomelette mit Champignonsoße Mixed Pickles Buttermilchdessert
Samstag:	 Graupeneintopf mit Rindfleisch dazu Brötchen Schokoladenpudding	 Nudleintopf mit Schweinefleisch dazu Brötchen Schokoladenpudding	Spirelli- Nudeln mit Tomatenwürfeln Käsesoße Gurkensalat Schokoladenpudding
Sonntag	 Rinderbraten mit Bratensoße Rotkohl  Salzkartoffeln Puddingbecher	Rinderbraten mit Bratensoße Apfelmus Salzkartoffeln Puddingbecher	Blumenkohl & Broccoli mit Käse überbacken dazu Majorankartoffeln Puddingbecher



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

So gekennzeichneten 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.