

Speiseplan

10/6

03.03.2025 bis 07.03.2025

Montag

Kasselernackenbraten ^{B,C,H} mit Bratensauce ^{1a}, geschmorter Weißkohl ^{1a} und Kartoffelpüree ⁷

 Farfalle ^{1a} mit Tomatensauce ^{1a} und Möhrensalat

Dessert

Kirschquarkspeise ⁷

Dienstag

Gebratenes Seelachsfilet ^{1a,4,10} mit Zitronensauce ^{1a,7}, Brokkoli und Kartoffeln

 Schupfnudeln ^{1a,3} mit Kressesauce ^{1a,7} und Pfannengemüse

Dessert

Pfirsich in Vanillesauce und Himbeertopping ^{A,1A,7}

Mittwoch

Putengeschnetzeltes ^{C,1a} mit Fingermöhren und Wildreismischung

 Fusilli ^{1a} mit Käse-Gemüse-Sauce ^{1a,7,9} und Zucchini Salat ¹⁰

Dessert

Pudding mit Haselnussgeschmack ^{7,8b}

Donnerstag

Aktion „Lieblingsgerichte unserer Köche“

Leeraner Pökelfleisch ^{B,C} mit Meerrettichsauce ^{B,C,1a,7,12}, grünen Bohnen und Kartoffeln

 Frische Champignons mit Kräutersauce ^{1a,7}, Kartoffeln und Eisbergsalat mit Joghurtdressing ⁷

Dessert

Joghurt-Zitronenmousse ⁷

Freitag

Zitronengrascurry ^{1a,6,7} mit Rindfleischstreifen, Ingwer-Karotten und Basmatireis

 Rührei ^{3,7} mit Blattspinat in Rahm ^{1a,7} und Kartoffelpüree ⁷

Dessert

Pudding mit Schokoladengeschmack und Kirschsauce ⁷

Hinweis

 Vegetarisches Gericht



wir wünschen guten Appetit