



Menükarte

vom 04.12.2023 bis 10.12.2023

Menü 1

Menü 2

Montag	Hühnerfrikassee mit Spargel, Erbsen und Champignons dazu Reis Dickmilch mit Pfirsichen 5,40 Euro	Gemüsestrudel an Petersiliensoße und Schwenkkartoffeln Dickmilch mit Pfirsichen 5,40 Euro
Dienstag	Hausgemachte Frikadellen an braune Soße mit Wirsinggemüse und Kartoffelstampf Schokoladencreme mit Sahne 5,40 Euro	Farfalle Nudeln an Tomaten-Paprikagemüse mit Lauchzwiebeln Schokoladencreme mit Sahne 5,40 Euro
Mittwoch	Hausgemachte Reibplätzchen mit Apfelmus Milchreis mit Sauerkirschspiegel 5,40 Euro	Herbstliche Gemüsecremesuppe dazu Bockwürstchen Milchreis mit Sauerkirschspiegel 5,40 Euro
Donnerstag	Gebratenes Kotelett an Jus mit Dicke Bohnen und Rosmarin-Kartoffeln Fruchtjoghurt Pfirsich 5,40 Euro	Pfannekuchen mit Heidedelbeeren an Vanillesoße Fruchtjoghurt Pfirsich 5,40 Euro
Freitag	Seelachsfilet in Estragonsoße dazu Porreegemüse und Schwenkkartoffeln Karamellcreme 5,40 Euro	Eierpfannekuchen Champignoncremesoße Gemüsesalat Karamellcreme 5,40 Euro
Samstag	Schnittbohneintopf mit Fleischkäse Vanille Quarkspeise 5,40 Euro	Karotten-Spitzkohl Eintopf Vanille Quarkspeise 5,40 Euro
Sonntag	Geschmorter Spießbraten mit Zwiebelfüllung dazu Rosenkohl und Herzoginenkartoffeln Herrencreme mit Sahne 6,40 Euro	Paniertes Schnitzel mit Apfelmus und Kartoffelpüree Herrencreme mit Sahne 6,40 Euro

Das Küchenteam wünscht Ihnen einen guten Appetit.

Wenn Sie Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen haben, sprechen Sie uns bitte an.

Wir wünschen Ihnen allen einen Guten Appetit! Ihr Küchenteam