

















Speiseplan KW 32

2. August 2019

bis

9. August 2019

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
	Käsecremesuppe (J,N)	Minestrone (A1,N)	Kartoffelsuppe (A1,J,N)	Reisnudelsuppe (A1,N)	Karottencremesuppe (J,N)	Heute gibt es leckere Eintopfgerichte	Klare Suppe mit Gemüse Julienne
Vollkost	Geschmortes Rindergulasch dazu Karottengemüse und Spätzle  A1, C	Paniertes Putenschnitzel Prinzessböhnchen dazu Kroketten und braune Soße  A1,C	Gefüllte Teigtaschen an Tomatensahnesauce mit gekochten Schinkenstreifen  A1,C,J,N,2,3,21,23	Nürnberger Rostbratwürstchen mit Rahmwürsting dazu Kartoffelbrei  J,N,2,3,21,23	Seefischfilet mit Knusperpanade mit selbstgemachtem Kartoffelsalat und Joghurtremoulade  A1,C,J,N, F, 2,3 aus nachhaltigem Fischfang	Gemüseintopf mit Rindfleisch und Nudeln  A1,N	Schweinerückensteak mit Brokkoli, Rosmarinkartoffeln und Pfifferlingrahmsauce  J
	Vegetarisch BIO	 Cremiger Gemüseintopf mit Vegi-Wienerle dazu Landbrot alternativ mit original Wienerle (nicht Bio) A1,J,N, 21	 Spaghetti mit vegetarischer Bolognese alternativ mit Rinderbolognese (nicht Bio) A1,J,N,21	 Tofu-Paprikagout in Kokos-Curry-Sauce mit Vollkornreis I,J,N,21	 Kartoffel-Brokkoligratin goldgelb gebacken J,N,21	 Angebratene Kartoffelnocken mit Erbsen- Käsesauce A1,J,N,21	 Gemüseintopf mit Nudeln A1,N,21
	Stracciatella Joghurt J	Quarkspeise mit Aprikose J	Obst	Joghurt mit Himbeeren J	Panna-Cotta-Pudding J	Kuchenschnitte A1, C	Tagesdessert
	Zu allen Gerichten servieren wir einen bunten Salat						