

# Speiseplan vom 14.10.2024 bis 20.10.2024



	Menü I	Menü II	Dessert	Abendbeilage Vollkost
<b>Montag</b> 14.10.2024	<b>Tagessuppe</b> Königsberger Klopse mit Kapernsoße Möhrengemüse Salzkartoffeln 	<b>Tagessuppe</b> Kartoffel-Kürbis Pfanne herbstlicher Salat	frisches Obst	Senfgurken
<b>Dienstag</b> 15.10.2024	<b>Tagessuppe</b> Hähnchen mit Rösti überbacken Salatteller 	<b>Tagessuppe</b> Zucchini gefüllt mit Ratatouille und Reis Paprika Tomatensoße bunter Bauernsalat	Pfirsich Melba	Milchsuppe Vanille
<b>Mittwoch</b> 16.10.2024	<b>Tagessuppe</b> Zwiebelkuchen mit Speck bunter Blattsalat Federweißer	Schnittbohneintopf Baguette	Fruchtjoghurt	Gefülltes Ei 
<b>Donnerstag</b> 17.10.2024	<b>Tagessuppe</b> Krustenbraten Prinzeßbohnen Petersilienkartoffeln 	<b>Tagessuppe</b> Bauernpfanne Farmersalat	Obstsalat mit Joghurthaube	Chicken Nuggets 
<b>Freitag</b> 18.10.2024	<b>Tagessuppe</b> Seelachs Knusperfilet Tomate und Rosmarinkartoffeln Blattsalate 	<b>Tagessuppe</b> Eierpfannkuchen mit Blaubeerfüllung mit Vanillesoße	Fruchtquark	Radieschen
<b>Samstag</b> 19.10.2024	Weisser Bohneneintopf Laugenstange	Wochenmarkteintopf 	Pudding Becher	Aprikosenkompott
<b>Sonntag</b> 20.10.2024	Rindfleischsuppe mit Markklößchen Zuurvlees aus Limburg mit Blumenkohl Kartoffelklöße	Rindfleischsuppe mit Markklößchen Zuurvlees aus Limburg mit Blumenkohl Salzkartoffeln	Baileys Creme mit Sahne	Griechischer Kritharakisalat (frischer Reissalat) 

Hinweise zu den Allergenen und Zusatzstoffen entnehmen Sie bitte dem separaten Aushang.

Änderungen vorbehalten

Einrichtungsleitung

Küchenleitung

Bewohnerbeirat