

SPEISEPLAN

vom 13.05.2019 bis 19.05.2019 / 20. . Woche

MONTAG **DIENSTAG** **MITTWOCH** **DONNERSTAG** **FREITAG** **SAMSTAG** **SONNTAG**

Frühstück * **täglich vom Buffet**

Mittagsmenü

Bärlauchsuppe <i>c, e</i>	Eierflocken- suppe <i>c, weizen</i>	Tomatensuppe <i>c, m</i>	Geflügel- cremesuppe <i>c, m, weizen</i>	Markklößchen- suppe <i>c, weizen</i>		Rinderbrühe mit Brätspätzle <i>c, m, weizen</i>
Maultaschen mit geschmelzten Zwiebeln Kartoffelsalat <i>c, d, e, weizen</i>	Eingemachtes Kalbfleisch mit Vichy-Karotten Champignonreis <i>c, d, e, weizen</i>	Rahmspinat mit Rührei und Salzkartoffeln <i>e, m, weizen</i>	Spaghetti "Bolognese" mit gemischtem Salat <i>c, d, e, m, weizen</i>	Scholle "Müllerin Art" mit Speckkartoffeln Farmersalat <i>f, m, 2</i>	Hühnersuppen- eintopf mit Brötchen Aprikosenkuchen <i>c, e, m, weizen</i>	Geschmorte Schweinenüsschen mit Fenchelgemüse Herzoginkartoffeln <i>c, e, m, weizen</i>
Spinatmaultaschen, geschmelzte Zwie- bel, Kartoffelsalat <i>c, d, e, weizen</i>	Kohlrabi-Kartoffel- gratin mit buntem Bohnensalat <i>c, d, m, weizen</i>	Marillen- und Zwetschgenknödel mit Mohnsoße <i>e, m, weizen</i>	Spaghetti mit Gemüsebolognese, gemischter Salat <i>c, d, e, m, weizne</i>	Reisküchle mit roter Linsensoße, Band- nudeln <i>c, e, m</i>	Asiatischer Nudel- eintopf, Brötchen, Aprikosenkuchen <i>c, e, m, weizen</i>	Karotten-Kürbis- rösti mit Fenchel- gemüse <i>c, e</i>
Griechischer Joghurt <i>m</i>	Mangodessert <i>m</i>	Kirschquark <i>m</i>	Stracciatellacreme <i>m</i>	Birnenkompott <i>mandeln</i>	Zitronenmousse <i>m</i>	Schokopudding <i>m</i>

Abendessen * **täglich Wurst- und Käseaufschnitt vom Buffet**

Warme Fleischwurst im Ring <i>d, 2</i>	Gelbwurst, Räucherkäse, Alblinsensalat <i>d, m</i>	Schweizer Wurstsalat mit Bauernbrot <i>d, m, 2</i>	Kasseler Aufschnitt, Bresso <i>m, 2</i>	Pfälzer Leberwurst, Eiersalat <i>e</i>	Schinkensülze, Camembert, Maiskölbchen <i>d, m, 2</i>	Mailänder Salami, Geräucherte Makrele <i>f, 2</i>
---	---	--	--	---	--	--

Zusatzstoffe siehe Aushang

* nur auf den Wohnbereichen im Haus Guldenhof

Küchenleitung 07156 - 30900 24