

SPEISEPLAN

vom 09.09.2019 bis 15.09.2019 / 37 . Woche

MONTAG DIENSTAG MITTWOCH DONNERSTAG FREITAG SAMSTAG SONNTAG

Frühstück * täglich vom Buffet

Mittagsmenü

| | | | | | | |
|---|---|--|---|---|--|--|
| Sternchensuppe <i>c, weizen</i> | Bündner Gerstensuppe <i>c, weizen</i> | Karotten-Kerbel- suppe <i>c, m, weizen</i> | Kartoffelsuppe <i>c, e</i> | Rinderbrühe mit Eierstich <i>c</i> | | Steinpilzcreme- suppe <i>c, m, weizen</i> |
| Wirsingroulade in Specksoße Sellerie- Kartoffelpüree <i>c, d, e, weizen</i> | Gekochte Rinderbrust mit Meerrettichsoße Bouillionkartoffeln Rote Bete Salat <i>c, m, weizen</i> | Paprikaschote mit Kräuter- Mozzarellafüllung Tomatensoße Gemüsereis <i>c, m, weizen</i> | Geschnetzeltes von der Pute mit Spirelli ZucchiniGemüse <i>c, e, m, weizen</i> | Hokifilet in Safran-Fenchel- soße Lauchtagliatelle Grüner Salat <i>c, d, e, f, m, weizen</i> | Linseneintopf mit Saiten Brötchen Zwetschgenkuchen <i>c, d, e, weizen, 2</i> | Rinderbraten "Esterhazy" mit Spätzle Romanesco <i>c, e, m, weizen</i> |
| Brokkoliröschen mit Blauschimmelkäse Sellerie- Kartoffelpüree <i>m, weizen</i> | Polentaschnitte "Florentiner Art" mit Rahmpaprika | Quarkpfannkuchen mit roter Fruchtsoße <i>m</i> | Falafelbällchen mit ZucchiniGemüse und Joahurtdip | Kartoffeltaschen mit Kressessoße Gemüsesalat <i>e, m, weizen</i> | Tomateneintopf mit Tortellini Brötchen Zwetschaenkuchen | Omelette Esterhazy mit Bechamelkartoffeln |
| Erdbeerquark <i>m</i> | Aprikosenkompott <i>m</i> | Toffeepudding <i>m, mandeln</i> | Reis Trautmannsdorff <i>m</i> | Buttermilchdessert <i>m</i> | Sahnejoghurt <i>m</i> | Eistörtchen Erdbeer <i>m</i> |

Abendessen * täglich Wurst- und Käseaufschnitt vom Buffet

| | | | | | | |
|--|---|---|--|--|-------------------------------|---|
| Toast "Hawaii" <i>m, weizen</i> | Griechischer Bauernsalat mit Baguette <i>m, weizen</i> | Champignon- lyoner, Leerdammer <i>m, 2</i> | Fleischsalat mit gekochtem Ei, Cambozola <i>e, m, 2</i> | Kaltes Fleischkühle, Limburger <i>m</i> | Zungenrotwurst, Frischkäse | Matjessalat "Sylter Art", Brennesselkäse <i>f, m</i> |
|--|---|---|--|--|-------------------------------|---|

Zusatzstoffe siehe Aushang

* nur auf den Wohnbereichen im Haus Guldenhof

Küchenleitung 07156 - 30900 24