

# Speisenplan vom 12.08.2019 bis 18.08.2019



	<b>Vollkost</b>	Zz/AI	kcal	<b>Leichte Vollkost</b>	Zz/AI	kcal	<b>Vegetarische Kost</b>	Zz/AI	kcal
<b>Montag</b>	Kräutercremesuppe ***	18	50	Kräutercremesuppe ***	18	50	Kräutercremesuppe ***	18	50
	Gabelspaghett "Bolognese" und einem gemischten Salat ***	14,18 20 21 31	598 125	Gebratene Hähnchenbrust auf Basilikum-Tomatensoße mit Schnippelbohngemüse und Farfalle Nudeln ***	1,14 17,18 20 31	150 83 108	Karotten-Rösti mit Schnittlauch-Käse-Soße dazu Dampfkartoffeln und einem gemischten Salat ***	3,9 14,17 18,20 21,31	368 110 125
	Caramelpudding	18	233	Caramelpudding	18	233	Caramelpudding	18	233
	Gemüsebrühe mit Eiernudeln ***	14,20 31	11	Gemüsebrühe mit Eiernudeln ***	14,20 31	11	Gemüsebrühe mit Eiernudeln ***	14,20 31	11
<b>Dienstag</b>	Scharfes Rindergulasch mit Paprikagemüse und Rosmarinkartoffeln ***	3,9 18 20 31	289 100 110	Marinierter Putenspieß mit gebratenem Zucchini-Möhren-Gemüse dazu Polenta-Schnitte ***	185 18 31	246	Reis-Gemüse-Pfanne und einem gemischten Salat ***	18 20 21	270 125
	Kirschquarkspeise	18	149	Kirschquarkspeise	18	149	Kirschquarkspeise	18	149
	Kartoffelcremesuppe ***	18	60	Kartoffelcremesuppe ***	18	60	Kartoffelcremesuppe ***	18	60
	Hausmacher Kartoffelbratwurst mit Bratkartoffeln und einem gemischten Salat ***	2 3 21	542 202 125	Seelachsfilet in Kräuter-Zitronensoße mit buntem Mischgemüse und Basilikumreis ***	1,15 18 31	210 87 177	Kräutermakkaroni in Roquefortkäse-Soße dazu ein gemischter Salat ***	1,14 18 21 31	479 125
<b>Mittwoch</b>	Obst der Saison		73	Obst der Saison		73	Obst der Saison		73
	Gemüsebrühe mit Brunoise ***	20	5	Gemüsebrühe mit Brunoise ***	20	5	Gemüsebrühe mit Brunoise ***	20	5
	Schweineschnitzel auf Zwiebelsoße mit Country Kartoffeln und einem gemischten Salat ***	1,14 17,18 20,21 31	207 162 125	Geflügelfrikadelle an Rosmarinsoße mit Zuckerschoten und Kartoffelpüree ***	3 9 18	293 44 106	Spätzle-Pilzpfanne in Kräutersoße und einem gemischten Salat ***	3,14 18,20 21 31	342 125
	Eiscreme	18	90	Eiscreme	18	90	Eiscreme	18	90
<b>Donnerstag</b>	Tomatencremesuppe ***	18	51	Tomatencremesuppe ***	18	51	Tomatencremesuppe ***	18	51
	Seelachsfilet "Pomodoro" auf Blattspinat dazu Kartoffel-Kresse-Püree ***	3,9 15,17 18,20 31	161 97 106	Putenstreifen in Früchte-Curry-Soße mit Gemüsereis und einem gemischten Salat ***	1,18 20 21	263 184 125	Grüne Soße "Hessische Art" dazu Dampfkartoffeln und einem gemischten Salat ***	3,9 14 18 21	419 110 125
	Vanillejoghurt mit Mandarinen	1,18	122	Vanillejoghurt mit Mandarinen	1,18	122	Vanillejoghurt mit Mandarinen	1,18	122
	*** Frischer Gemüse Eintopf mit Rinderhack ***	3 9	249	*** Kartoffelsuppe mit frischen Kräutern und Bockwurst ***	2 3 4,9	411	*** Kartoffelsuppe mit frischen Kräutern ***	3 9	140
<b>Pfingst- Samstag</b>	Pfirsichkompott	3	77	Pfirsichkompott	3	77	Pfirsichkompott	3	77
	Gemüsebrühe mit Fadennudeln ***	14,20 31	21	Gemüsebrühe mit Fadennudeln ***	14,20 31	21	Gemüsebrühe mit Fadennudeln ***	14,20 31	21
	Marinierte Rindfleischstreifen mit Prinzessgemüse und Petersilienkartoffeln ***	2,9 3 20 31	396 67 110	Marinierte Rindfleischstreifen mit Prinzessgemüse und Petersilienkartoffeln ***	2,4,9 17,19 20 31	247 87 110	Blätterteigtasche mit Gemüsefüllung dazu eine Kräuter-Käse-Soße ***	1,18 19 31	366
	Birnenkompott		72	Birnenkompott		72	Birnenkompott		72



WIR KOCHEN MIT JODIERTEM SALZ.

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN