













Speiseplan vom 18.05.2020 bis 24.05.2020

Name:

Station:

Zimmer:

	Vollkost	Zz/AI	Auswahl	Leichte Vollkost	Zz/AI	Auswahl	Vegetarische Kost	Zz/AI	Auswahl
Montag	Kräutercremesuppe ***	18		Kräutercremesuppe *** 	18		Kräutercremesuppe *** 	18	
	Gabelspaghetti "Bolognese" mit einem gemischten Salat ***	14,18 20 21 31		Gebratene Hähnchenbrust auf Basilikum-Tomatensoße mit Schnippelbohngemüse und Farfalle Nudeln ***	1,14 17,18 20 31		Karotten-Rösti mit Schnittlauch-Käse-Soße dazu Dampfkartoffeln und einem gemischten Salat ***	3,9 14,17 18,20 21,31	
	Caramelpudding	18		Caramelpudding	18		Caramelpudding	18	
	Gemüsebrühe mit Eiernudeln ***	14,20 31		Gemüsebrühe mit Eiernudeln *** 	14,20 31		Gemüsebrühe mit Eiernudeln *** 	14,20 31	
Dienstag	Scharfes Rindergulasch mit Paprikagemüse und Rosmarinkartoffeln ***	3,9 18 20 31		Marinierter Putenspieß mit gebratenem Zucchini-Möhren-Gemüse dazu Polenta-Schnitte ***	18 31		Reis-Gemüse-Pfanne und einem gemischten Salat ***	18 20 21	
	Kirschquarkspeise	18		Kirschquarkspeise	18		Kirschquarkspeise	18	
	Kartoffelcremesuppe ***	18		Kartoffelcremesuppe *** 	18		Kartoffelcremesuppe *** 	18	
	Hausmacher Kartoffelbratwurst mit Bratkartoffeln und einem gemischten Salat ***	2 3 21		Seelachsfilet in Kräuter-Zitronensoße mit buntem Mischgemüse und Basilikumreis ***	1,15 18 31		Kräutermakkaroni in Roquefortkäse-Soße dazu ein gemischter Salat ***	1,14 18 21 31	
Mittwoch	Obst der Saison			Obst der Saison			Obst der Saison		
	Gemüsebrühe mit Brunoise ***	20		Gemüsebrühe mit Brunoise ***	20		Gemüsebrühe mit Brunoise ***	20	
	Geflügelfrikadelle an Rosmarinsoße mit Zuckerschoten und Kartoffelpüree ***	1,14 17,18 20,21 31		Geflügelfrikadelle an Rosmarinsoße mit Zuckerschoten und Kartoffelpüree *** 	3 9 18		Spätzle-Pilzpfanne in Kräutersoße und einem gemischten Salat ***	3,14 18,20 21 31	
	Eiscreme	18		Eiscreme	18		Eiscreme	18	
Donnerstag Christi- Himmelfahrt	Tomatencremesuppe *** 	18		Tomatencremesuppe *** 	18		Tomatencremesuppe ***	18	
	Seelachsfilet "Pomodoro" auf Blattspinat dazu Kartoffel-Kresse-Püree ***	3,9 15,17 18,20 31		Putenstreifen in Früchte-Curry-Soße mit Gemüsereis und einem gemischten Salat ***	1,18 20 21		Grüne Soße "Hessische Art" dazu Dampfkartoffeln und einem gemischten Salat ***	3,9 14 18 21	
	Vanillejoghurt mit Mandarinen	1,18		Vanillejoghurt mit Mandarinen	1,18		Vanillejoghurt mit Mandarinen	1,18	
	*** 			***			***		
Freitag	Frischer Gemüse Eintopf mit Rinderhack ***	3 9		Kartoffelsuppe mit frischen Kräutern und Bockwurst ***	2 3 4,9		Kartoffelsuppe mit frischen Kräutern ***	3 9	
	Pfirsichkompott	3		Pfirsichkompott	3		Pfirsichkompott	3	
	Gemüsebrühe mit Fadennudeln ***	14,20 31		Gemüsebrühe mit Fadennudeln *** 	14,20 31		Gemüsebrühe mit Fadennudeln *** 	14,20 31	
Samstag	Schweinenacken auf Bratensoße Romanescogemüse und Dampfkartoffeln ***	2 3,9 20 31		Marinierte Rindfleischstreifen mit Prinzessgemüse und Petersilienkartoffeln ***	2,4,9 17,19 20 31		Blätterteigtasche mit Gemüsefüllung dazu eine Kräuter-Käse-Soße ***	1,18 19 31	
	Birnenkompott			Birnenkompott			Birnenkompott		

WIR KOCHEN MIT JODIERTEM SALZ.

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN