

## Speiseplan vom 14.09.2020 bis 20.09.2020

Name:

Station:

Zimmer:

	<b>Vollkost</b>	Zz/Al	Auswahl	<b>Leichte Vollkost</b>	Zz/Al	Auswahl	<b>Vegetarische Kost</b>	Zz/Al	Auswahl
<b>Montag</b>	Brokkolicremesuppe ***	18		Brokkolicremesuppe ***	18		Brokkolicremesuppe ***	18	
	Gnocchi in einem Tomatenpesto dazu gebratene Hähnchenbrust und einem gemischten Salat ***	2,3 14 17,20 21,31		Rinderfrikadelle in Kräutersoße dazu Schnippelbohngemüse und Dampfkartoffeln ***	1,3,9 14,18 20,21 31		Rigatoni in Tomaten-Gemüesoße ***	14,18 20 21 31	
	Grießpudding (1,14,17,18)	31		Grießpudding (1,14,17,18)	31		Grießpudding (1,14,17,18)	31	
<b>Dienstag</b>	Gemüsebrühe mit Sternchennudeln ***	14 20,31		Gemüsebrühe mit Sternchennudeln ***	14 20,31		Gemüsebrühe mit Sternchennudeln ***	14 20,31	
	Kesselgulasch vom Schwein mit Pilzen dazu Pariser Karotten und Vitalnudeln ***	3,14 18 20 31		Putenschnitzel natur in Geflügelsoße mit Leipziger Allerlei und Dampfkartoffeln ***	3 9		Gebratene Frühlingsrolle an asiatischem Gemüse mit süß-saurer Soße und Vitalreis ***	1,2,3 4,5 14,16 17,18 31	
	Erdbeerquarkspeise	18		Erdbeerquarkspeise	18		Erdbeerquarkspeise	18	
<b>Mittwoch</b>	Gemüsecremesuppe ***	18		Gemüsecremesuppe ***	18		Gemüsecremesuppe ***	18	
	Schweineschmorsteak mit Sommergemüse und Rosmarinkartoffeln ***	3,9 18 20 31		Hokifilet in Kräuter-Currysoße mit Dillkartoffeln und einem gemischten Salat ***	1,3,9 15,18 21 31		Milchreis mit Apfelmus und Zucker & Zimt ***	3 18	
	Obst der Saison			Obst der Saison			Obst der Saison		
<b>Donnerstag</b>	Gemüsebrühe mit Grießklößchen *** (4,14,20,18,31) Schweineschnitzel "Zigeuner Art" mit Country Kartoffeln und einem gemischten Salat ***	*** 1,2,5 9,14 17,18 20,21 31		Gemüsebrühe mit Grießklößchen *** (4,14,20,18,31) Hähnchen-Chop-Suey mit Basilikum auf Asiasoße dazu Dinkelreis ***	*** 2,4 17 18 20,31		Gemüsebrühe mit Grießklößchen *** (4,14,20,18,31) Gemüsemédaille in Paprikasoße dazu Möhren-Pastinaken-Gemüse und grüne Bandnudeln ***	*** 1,14 16,17 20 31	
	Eiscreme	18		Eiscreme	18		Eiscreme	18	
<b>Freitag</b>	Kohlrabicremesuppe ***	18		Kohlrabicremesuppe ***	18		Kohlrabicremesuppe ***	18	
	Fischfilet in mediterraner Tomatensoße dazu Vitalreis und einem gemischten Salat ***	2,5 15 18 21		Hackbraten hausgemacht mit Blumenkohlgemüse und Kartoffelpüree ***	1,3,4 14,18 20 31		Eierfrikassee mit Kräuterreis und einem gemischten Salat ***	1,14 18 21 31	
	Vanillejoghurt mit Ananas	1,18		Vanillejoghurt mit Ananas	1,18		Vanillejoghurt mit Ananas	1,18	
<b>Samstag</b>	*** Mediterraner Rindfleisch- Gemüseeintopf	3 9 20		*** Reiseintopf mit Hühnerfleischeinlage	20		*** Mediterraner Gemüseeintopf	3 9 20	
	*** Apfelmus mit Zimthaube			*** Apfelmus mit Zimthaube			*** Apfelmus mit Zimthaube		
<b>Sonntag</b>	Gemüsebrühe mit Reis ***	20 1		Gemüsebrühe mit Reis ***	20		Gemüsebrühe mit Reis ***	20	
	Kasseler Kamm mit Schnippelbohngemüse und Petersilienkartoffeln ***	2,3 9,18 20 31		Geschmorte Hähnchenkeule auf Orangen-Balsamico- soße mit Zucchini- scheiben und Rosmarinkartoffeln ***	1,2 3,9		Gemüse-Knödelpfanne mit Kräutersoße ***	1 18 31	
	Birnenkompott			Birnenkompott			Birnenkompott		

WIR KOCHEN MIT JODIERTEM SALZ.

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN