

# Speiseplan vom 09.11.2020 bis 15.11.2020

Name:

Station:

Zimmer:

	Vollkost	Zz/Al	Auswahl	Leichte Vollkost	Zz/Al	Auswahl	Vegetarische Kost	Zz/Al	Auswahl	
	<b>Montag</b>	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 18,2 21,31		
Caramelpudding		18		Caramelpudding	18		Caramelpudding	18		
<b>Dienstag</b>		Gemüsebrühe mit Eiernudeln ***	14,20 31		Gemüsebrühe mit Eiernudeln ***	14,20 31		Gemüsebrühe mit Eiernudeln ***	14,20 31	
		Lamm-Ingwer-Curry mit Paprikagemüse und Rosmarinkartoffeln  ***	3,9 18 31		Marinierter Putenspieß mit gebratenem Zucchini-Möhren-Gemüse Polenta Schnitte ***	18 31		Reis-Gemüse-Pfanne und einem gemischten Salat  ***	18 20 21	
	Kirschquarkspeise	18		Kirschquarkspeise	18		Kirschquarkspeise	18		
	<b>Mittwoch</b>	Kartoffelcremesuppe ***	18		Kartoffelcremesuppe ***	18		Kartoffelcremesuppe ***	18	
		Hausmacher Kartoffelbratwurst mit Senf 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 einen gemischten Salat  ***	1,14 18 21 31	
Obst der Saison				Obst der Saison			Obst der Saison			
<b>Donnerstag</b>		Gemüsebrühe mit Brunoise ***	20		Gemüsebrühe mit Brunoise ***	20		Gemüsebrühe mit Brunoise ***	20	
		Schweineschnitzel auf Zwiebelsoße mit Country-Kartoffeln und einem gemischten Salat ***	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		
	<b>Freitag</b>	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 <b>Gemüsereis</b> und einem gemischten Salat ***	1,18 20 21		Grüne Soße "Hessische Art" dazu Dampfkartoffeln und einen gemischten Salat ***	3,9 14 18 21	
Vanillejoghurt mit Mandarinen		1,18		Vanillejoghurt mit Mandarinen	1,18		Vanillejoghurt mit Mandarinen	1,18		
<b>Samstag</b>		***			***			***		
		Frischer Gemüseintopf 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			
<b>Sonntag</b>	Gemüsebrühe mit Fadennudeln ***	14,20 31		Gemüsebrühe mit Fadennudeln ***	14,20 31		Gemüsebrühe mit Fadennudeln ***	14,20 31		
	Schweinenackenbraten auf Bratensoße mit Rosenkohlgemüse und Dampfkartoffeln ***	2,3 9,19 20 31		Marinierte Rindfleischstreifen mit Prinzessgemüse und Petersilienkartoffeln  ***	2,3 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