

# Speiseplan von 05.06.2023 bis 11.06.2023

Das Küchenteam wünscht allen Senioren und Besuchern guten Appetit!



	1. Menü	kcal	2. Menü	kcal	Vegetarisch	kcal
Montag	Putenleber mit Apfelsoße, Kartoffelpüree und Salat  Dessert	805	Eier in Senfsoße mit Kartoffelpüree und Blumenkohl  Dessert	785	Sellerieschnitzel mit Kartoffelpüree und Salat  Dessert	770
Dienstag	Frische Gemüsesuppe mit Einlage  Dessert	775	Bohnenpfanne mit Kartoffeln und Ei  Dessert	765	Blumenkohltaler mit Kartoffelpüree und Brokkoli  Dessert	765
Mittwoch	Butternudeln mit Bolognese und Salat  Frisches Obst	810	Bolognese mit Kartoffelpüree und Kaisergemüse  Frisches Obst	805	Eiweißschnitzel mit Kartoffelpüree und Salat  Frisches Obst	780
Donnerstag	Frischer Leberkäse mit Sauerkraut und Kartoffelpüree  Dessert	815	Frischer Leberkäse mit Salzkartoffeln, Erbsen und Möhren  Dessert	825	Tortellini mit Sahnesoße  Dessert	785
Freitag	Brathering mit Bratkartoffeln  Dessert	825	Hausgemachter Grießbrei mit Fruchtkompott  Dessert	815	Kohlrabi-Kräutermedaillons mit Püree und Salat  Dessert	815
Samstag	Westfälische Kartoffelsuppe mit Einlage  Dessert	825	Frischer Kartoffelsalat mit Bockwurst  Dessert	775	Kaiserschmarrn mit Vanillesoße  Dessert	775
Sonntag	Tagessuppe Putengeschnitzeltes in Pilzrahmsoße mit Spätzle und Brokkoli Dessert	840	Tagessuppe Putengeschnitzeltes in Pilzrahmsoße mit Kartoffelpüree und Brokkoli Dessert	835	Tagessuppe Spinat-Karottenrösti mit Kartoffelpüree und Salat Dessert	835

Die Liste der Zusatzstoffe und Allergene ist auf den Wohnbereichen oder in der Personalkantine einzusehen.