

KW 27	Suppe	Frisch gekochte Vollkost	Vegetarische Kost	Kuchen	Dessert
<b>Montag</b> 01.07.2024	Maiscremesuppe	Schweinelendchen mit Paprikasoße, Püree dazu grünen Salat	Nougatknödel mit Vanillesoße	Apfelkuchen	Obstsalat
<b>Dienstag</b> 02.07.2024	Pilzrahmsuppe	Hühnerfrikassee mit Spargel, Erbsen, Champignons und Reis	Maultaschen mit Rahmspinat und Cherrytomaten	Zupfkuchen	Fruchtjoghurt Erdbeer - Rhabarber
<b>Mittwoch</b> 03.07.2024	Gemüsecremesuppe	Putenschnitzel "Wiener Art" mit Zitrone und Bratkartoffeln	Kräutergnocchi mit Gorgonzolasoße und Fingermöhren	Kirsch-Sand-Blechkuchen	Bayrisch Creme
<b>Donnerstag</b> 04.07.2024	Tomatencremesuppe	Königsberger Kalbfleischklopse in Kaperntunke mit Tomatenreis dazu Salat	Apfelküchle mit Zimtzucker, Preiselbeeren und Vanillesoße	Mohnkuchen	Milchpudding- Butterkeks
<b>Freitag</b> 05.07.2024	Bärlauchcremesuppe	Seelachs in Eihülle mit Kaisergemüse und Butterkartoffeln	Gemüselasagne mit Paprikasoße und Salat	Rhabarberkuchen	Pfirsichkompott
<b>Samstag</b> 06.07.2024	Blumenkohlcremesuppe	Hähnchenspieß mit pikanter Paprikasoße, Röstinchen	Kartoffel - Steinpilz - Gratin, dazu Leipziger Allerlei in Rahm	Zitronenkuchen	Heidelbeerquark
<b>Sonntag</b> 07.07.2024	Broccolicremesuppe	Tafelspitz mit Meerrettichsoße und Kartoffeln dazu Salat	Blumenkohl - Käse - Medaillon mit heller Soße und Gemüse Couscous	Käsekuchen	Straciatella-Creme

**\* Vollkost, Vegetarische Kost können Sie wahlweise auch als Menü bestellen. (Menü = Suppe + Hauptgericht + Dessert)**

**Wir wünschen einen guten Appetit**

Änderungen vorbehalten

a. mit Farbstoffen b. mit Konservierungsstoffen c. mit Antioxidationsmittel	e. mit Phosphat f. mit Geschmacksverstärker g. mit Süßungsmittel	5. Erdnüsse 6. Soja 7. Milch 8. Schalenfrüchte	9. Sellerie 10. Senf 11. Sesam 12. Lupine	13. Weichtiere 14. Schwefeldioxid und Sulfid
---	--	---	--	---