

KW 30	Suppe	Frisch gekochte Vollkost	Vegetarische Kost	Kuchen	Dessert
Montag 22.07.2024	Bärlauchcremesuppe	Kalbsfleischstreifen mit Mangold in Kräuterrahm dazu Kartoffelpüree	Himbeer - Strudel mit Vanillesoße	Zitronenkuchen	Obstsalat
Dienstag 23.07.2024	Blumenkohlcremesuppe	Putenleber mit Gemüse in Cherrysoße mit Reis dazu Salat	Brokkoli - Käse - Medaillon, helle Soße und Schnittlauchkartoffeln	Käsekuchen	Kirschsahne - Joghurt
Mittwoch 24.07.2024	Broccolicremesuppe	Gefüllte Paprikaschote in Tomatensoße mit Reis dazu Salat	Vegetarisches Gyros mit Reis, Kräuterdip dazu Salat	Beerenschnitte	Bananen - Joghurt
Donnerstag 25.07.2024	Spargelcremesuppe	Geflügelragout mit Leipziger Allerlei und Nudeln dazu Salat	Spinat - Käsestrudel mit Kräuterrahm dazu Salat	Apfelkuchen	Granatapfel-Joghurt
Freitag 26.07.2024	Spinatcremesuppe	Seelachsfilet Natur mit Kartoffeln und Spinat	Omelette mit Champignons, Kartoffeln und Spinat	Zupfkuchen	Heidelbeerquark
Samstag 27.07.2024	Frühlingscremesuppe	Cordon Bleu mit Petersilienkartoffeln dazu Salat	Kartoffelpuffer mit Fenchel-Gemüse dazu Salat	Kirschsandkuchen	Schokoladenmousse
Sonntag 28.07.2024	Maiscremesuppe	Schweinebraten mit Blaukraut und Kartoffelknödel dazu Natursoße	Tagliatelle - Nudeln a'la funghi mit Tomaten und Pilze dazu Salat	Mohnkuchen	Grießpudding

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

Wir wünschen einen guten Appetit

Änderungen vorbehalten

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