

KW 34	Suppe	Frisch gekochte Vollkost I *	Frisch gekochte Vollkost II *	Vegetarische Kost *	Kuchen	Dessert
<b>Montag</b> 22.08.2022	Gemüsebrühe mit Kräuterklößchen f,1,3,6,7,9	Piccata Milanese von der Pute dazu Tomatenspaghetti und Gurkensalat 1,6,8,9,10,	Blumenkohl-Käsemedalion und Petersilienkartoffeln 3,7,8,9,10,	Kartoffelgulasch mit Paprikastreifen dazu Sauerrahm 7,	Zitronenkuchen 1,3,5,6,7,8.	Frisches Obst
<b>Dienstag</b> 23.08.2022	Zucchinicremesuppe f,1,3,6,7,8.	Kassler Kambraten dazu Schnittlauchkartoffeln und Sauerkraut b,c,e,7,	Spinat-Semmel-Knödel mit Parmesan und Fingermöhren 7,1,3	Gemüsekroketten dazu Kartoffelspalten und Kräuterquark 1,3.	Sacher Schnitte 1,3,5,6,7,8.	Fruchtjoghurt 7,
<b>Mittwoch</b> 24.08.2022	Lauchcremesuppe f,1,3,7,8,9,	Hackfleischspieß mit Tomatenpaprikareis und Krautsalat 3,6,	Spinatomelette und weißer Soße dazu Butterkartoffeln 7,	Vegetarische Maultaschen mit Zwiebelbutter und grünem Salat 1,3,7,	Apfelkuchen 1,3,5,6,7,8.	Zitronenpudding 1,3,6,7,8.
<b>Donnerstag</b> 25.08.2022	Kraftbrühe mit Suppenudeln 1,4,6,8,9,f,	Rinderrouladen dazu Butterspätzle und Gemüse 7,10	Gemüsebällchen in Schnittlauchsahnesoße dazu Butterkartoffeln 1,3,7,	Milchreis mit heißen Kirschen 1,7,3	Aprikosenschnitte 1,3,5,6,7,8.	Rote Grütze mit Früchten
<b>Freitag</b> 26.08.2022	Champignonrahmsuppe f,1,3,5,6,7,	Gebackene Champions mit Remoulade und Butterkartoffeln #	Paniertes Seehechtfilet dazu Kräutermajonaise Butterkartoffeln und bunter Salat 1,4,7,6,	Natur Omelette mit Kartoffeln und Gemüse 1,3,7,	Russischer Zupfkuchen 1,3,5,6,7,8.	Pana Cotta Pudding mit Erdbeersoße 1,3,6,7,8.
<b>Samstag</b> 27.08.2022	Bündner Gerstensuppe f,1,3,7,8,9,	Fleischpflanzerl mit Bratkartoffeln 7,9,10, 1,3	Hühnerfrikassee mit Mandelreis und Brokkoli Gemüse 7,9,	Quarkstrudel mit heißer Himbeersoße 1,3,6,7,8,9,	Käsekuchen 1,3,5,6,7,8.	Fruchtjoghurt im Becher .7
<b>Sonntag</b> 28.08.2022	Fleischbrühe mit Pfannekuchenstreifen f,1,3,5,6,7,	Putengeschnetzeltes mit Championsoße dazu Reis 3,7,	Chickennuggets mit Sweet Chili Soße dazu Wedges 4,7	Zucchini 'Ratatouille-Reis' dazu Tomatensoße und Reis 1,3,7,	Beerenschnitte 1,3,5,6,7,8.	Zitronenmosse 1,3,6,7,9,14

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

**Wir wünschen einen guten Appetit Küchenleitung :**

Änderungen vorbehalten

Kennzeichnung von Lebensmittel-Zusatzstoffen		Kennzeichnungspflichtige Lebensmittelallergene, sind oder können enthalten sein			
a. mit Farbstoffen	e. mit Phosphat	1. Gluten haltige Getreide	5. Erdnüsse	9. Sellerie	13. Weichtiere
b. mit Konservierungsstoffen	f. mit Geschmacksverstärker	2. Krebstiere	6. Soja	10. Senf	14. Schwefeldioxid und Sulfit
c. mit Antioxidationsmittel	g. mit Süßungsmittel	3. Eier	7. Milch	11. Sesam	
		4. Fisch	8. Schalenfrüchte	12. Lupine	