

KW 34	Suppe	Frisch gekochte Vollkost I	Vegetarische Kost	Kuchen	Dessert
Montag 19.08.2024	Bärlauchcremesuppe	Kalbsschulter in Rahm Rahmgemüse und Kartoffelgratin	Apfelkücherl mit Vanille-Sahnesoße	Zitronenkuchen	Obstsalat
Dienstag 20.08.2024	Blumenkohlcremesuppe	Hähnchenschenkel mit Gemüsereispfanne	Spinatspätzle mit Gemüse und Sahnesoße dazu grünen Salat	Käsekuchen	Kirschsahne - Joghurt
Mittwoch 21.08.2024	Broccolicremesuppe	Schweineschnitzel Wiener Art gebacken mit Kartoffelsalat	Gemüsepfanzerl mit Kartoffelsalat	Beerenschnitte	Bananen - Joghurt
Donnerstag 22.08.2024	Spargelcremesuppe	Wollwurst gebraten mit Kartoffelpüree, Soße dazu Kohlrabi in Rahm	Grießauflauf mit Erdbeer-Rhabarber-Kompott	Apfelkuchen	Granatapfel-Joghurt
Freitag 23.08.2024	Spinatcremesuppe	Wildlachsfilet mit Bandnudeln und Dillsoße dazu Brokkoli	Gemüsetasche auf Schnittlauchsoße mit Kartoffeln dazu Salat	Zupfkuchen	Heidelbeerquark
Samstag 24.08.2024	Frühlingscremesuppe	Putenschnitzel in Rahmsauce mit Petersilienkartoffeln	Gemüseschnitzel mit Kräuterquark und Kartoffeln	Kirschsandkuchen	Schokoladenmousse
Sonntag 25.08.2024	Maiscremesuppe	Bayerischer Nackenbraten, Soße, Bayrisch Kraut und Kartoffelknödel	Maultaschen gefüllt mit Steinpilze in Tomatensoße 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

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