

KW 35	Suppe	Frisch gekochte Vollkost	Vegetarische Kost	Kuchen	Dessert
Montag 26.08.2024	Pilzrahmsuppe	Schweinefilet in Pilzrahmsauce mit Nudeln dazu grünen Salat	Dampfnudel mit Vanillesoße und Zwetschgenkompott	Rhabarberkuchen	Obstsalat
Dienstag 27.08.2024	Gemüsecremesuppe	Hühnerfrikassee mit Spargel, Erbsen, Champignons und Reis	Maultaschen mit Rahmspinat und Cherrytomaten	Zitronenkuchen	Erdbeer - Rhabarber - Joghurt
Mittwoch 28.08.2024	Tomatencremesuppe 9	Putenschnitzel "Wiener Art" mit Speckböhnchen und Kroketten	Kräutergnocchi mit Gorgonzolasoße und Zucchini	Käsekuchen	Bayrisch Creme
Donnerstag 29.08.2024	Bärlauchcremesuppe 9	Königsberger Kalbfleischklopse in Kaperntunke mit Butterkartoffeln	Apfelküchle mit Zimtzucker, Preiselbeeren und Vanillesoße	Mohnkuchen	Heidelbeerquark
Freitag 30.08.2024	Blumenkohlcremesuppe 9	Seelachs in Eihülle mit Rösti und Kaisergemüse	Gemüselasagne mit Tomatensoße und Salat	Apfelkuchen	Pfirsichkompott
Samstag 31.08.2024	Broccolicremesuppe 9,f	Gegrillte Hähnchenwürfel in Tomaten und Paprika dazu Reis	Kartoffel - Steinpilz - Gratin, dazu Leipziger Allerlei in Rahm	Zupfkuchen	Bananen-Joghurt
Sonntag 01.09.2024	Minestrone 9,f	Tafelspitz mit Meerrettichsoße und Kartoffeln, dazu Wurzelgemüse	Blumenkohl - Käse - Medaillon mit heller Soße und Couscous	Kirschsandkuchen	Stracciatella-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	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	