

KW 37	Suppe	Frisch gekochte Vollkost	Vegetarische Kost	Kuchen	Dessert
Montag 09.09.2024	Spargelcremesuppe	Hähnchenbrüstchen im Gemüseest und Petersilienkartoffeln	Pfannkuchen gefüllt mit Quark dazu heiße Erdbeersoße	Kirschsandkuchen	Obstsalat
Dienstag 10.09.2024	Spinatcremesuppe	Paprikagulasch vom Rind mit Bandnudeln dazu Gemüse	Gefüllte Kartoffeltaschen mit Vitalgemüse in Rahm	Mohnkuchen	Pfirsich-Joghurt
Mittwoch 11.09.2024	Frühlingscremesuppe	Schweinelendchen mit Ananas und Käse Natursoße, Kroketten und Gemüse	Rahmschwammerl mit Polenta dazu Salat	Zitronenkuchen	Stracciatella-Creme
Donnerstag 12.09.2024	Maiscremesuppe	Kassler mit Schupfnudeln und Sauerkraut	Himbeer-Strudel mit Vanillesoße	Käsekuchen	Erdbeerquark
Freitag 13.09.2024	Pilzrahmsuppe	Pangasiusfilet mit Rahmgemüse und Butterkartoffeln	Spagetti Alfredo mit Champignons und Broccoli dazu Salat	Beerenschnitte	Fruchtcocktail
Samstag 14.09.2024	Gemüsecremesuppe	Putenbrust-Medalion in Kräutersoße mit Basmatireis dazu Gemüse	Kartoffel - Broccoli- Gratin mit Käsesoße dazu Salat	Apfelkuchen	Rote Grütze mit Vanillesoße
Sonntag 15.09.2024	Tomatencremesuppe	Kalbsragout mit Bärlauch und Gemüse in Sahnesoße mit Spätzle	Champignon Omelette mit Schnittlauchkartoffeln und Tomatensalat	Zupfkuchen	Mousse Himbeer

*** 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	