

Speiseplan für den Offenen Mittagstisch

Montag 08.04.2024	Dienstag 09.04.2024	Mittwoch 10.04.2024	Donnerstag 11.04.2024	Freitag 12.04.2024	Samstag 13.04.2024	Sonntag 14.04.2024
Leberkäse mit Bayrisch Kraut dazu Kartoffelstampf	Wurstgulasch mit Spirelli	Buntes Fischragout mit Kartoffeln	Schweinskopfsülze mit Remouladensoße und Bratkartoffeln	Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen	vegetarischer Möhreintopf	Gefüllte Kohlroulade dazu Kartoffeln
Kcal KJoule 529 2198	Kcal KJoule 534 2235	Kcal KJoule 235 991	Kcal KJoule 844 3537	Kcal KJoule 222 925	Kcal KJoule 88 369	Kcal KJoule 366 1525
Grißbrei mit warmem Erdbeermus	vegetarischer Brühreis	Kräuterquark mit Kartoffeln dazu Leinöl	2 gekochte Eier mit Senfsoße und Kartoffeln dazu Rote Bete	Kartoffelpuffer mit Apfelmus	Quarkkeulchen mit Vanillesoße	Gnocci in Tomatenkäsesoße
Kcal KJoule 385 1625	Kcal KJoule 152 645	Kcal KJoule 278 1168	Kcal KJoule 370 1552	Kcal KJoule 438 1844	Kcal KJoule 307 1288	Kcal KJoule 405 1704
Gemischter Salat mit Schinkenstreifen und Joghurdressing dazu	Gemischter Salat mit Fetakäse und Frenchdressing dazu Mehrkornbrötchen	Gemischter Salat mit Italian-Dressing dazu Mehrkornbrötchen	Gemischter Salat mit gekochtem Ei, Joghurdressing dazu Mehrkornbrötchen	Gemischter Salat mit und American-Dressing dazu Mehrkornbrötchen	Gemischter Salat mit Kräutercroutons und Joghurdressing dazu Mehrkornbrötchen	Gemischter Salat mit Frenchdressing dazu Mehrkornbrötchen
Kcal KJoule 150 631	Kcal KJoule 405 1699	Kcal KJoule 384 1609	Kcal KJoule 301 1266	Kcal KJoule 355 1495	Kcal KJoule 435 1829	Kcal KJoule 323 1359
Pfirsichkompott	rote Götterspeise mit Vanillesoße	Buttermilchdessert Vanille/Birne	Apfelmus	Fruchtjoghurt	Schokoladenpudding mit Vanillesoße	Eis Fürst Pückler

Die in den Speisen enthaltenen Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf der Rückseite. Bei Fragen wenden Sie sich bitte an das Küchenpersonal.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!