

## Speiseplan für den Offenen Mittagstisch

Montag 23.09.2024	Dienstag 24.09.2024	Mittwoch 25.09.2024	Donnerstag 26.09.2024	Freitag 27.09.2024	Samstag 28.09.2024	Sonntag 29.09.2024
Leberkäse mit Bayrisch Kraut dazu Kartoffelstampf	Wurstgulasch mit Spirelli	Buntes Fischragout mit Kartoffeln	Schweinskopfsülze mit Remouladensoße und Bratkartoffeln	Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen	Möhreneintopf mit Schweinefleisch	Gefüllte Kohlroulade dazu Kartoffeln
Kcal   KJoule 494   2048	Kcal   KJoule 321   1337	Kcal   KJoule 199   839	Kcal   KJoule 790   3299	Kcal   KJoule 243   1010	Kcal   KJoule 111   466	Kcal   KJoule 329   1372
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 181   769	Kcal   KJoule 242   1014	Kcal   KJoule 232   975	Kcal   KJoule 416   1750	Kcal   KJoule 307   1288	Kcal   KJoule 406   1716
Gemischter Salat mit Joghurdressing dazu Schinkenstreifen und	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 122   515	Kcal   KJoule 405   1699	Kcal   KJoule 384   1609	Kcal   KJoule 301   1270	Kcal   KJoule 355   1495	Kcal   KJoule 435   1829	Kcal   KJoule 323   1359
Pfirsichkompott	rote Götterspeise mit Vanillesoße	Buttermilchdessert Vanille/Birne	Apfelmus	Fruchtjoghurt	Birnenkompott	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!**