

	Menü 1	Menü 2	Abendbeigabe
<b>Montag</b> 13.01.25	<b>Selleriecremesuppe</b> Königsberger Klopse in Soße dazu Möhengemüse und Püree Schmand Creme Pfirsich	<b>Selleriecremesuppe</b> Ravioli in Rosmarinbutter und Chinakohlsalat Schmand Creme Pfirsich	Frucht Wucht
<b>Dienstag</b> 14.01.25	<b>Karottensuppe</b> Grünkohl mit Kohlwurst und Kartoffeln Pistazienpudding	<b>Karottensuppe</b> Kaiserschmarrn mit Rosinen/ Puderzucker und Vanillesoße Pistazienpudding	Pizza
<b>Mittwoch</b> 15.01.25	<b>Brühe mit Einlage</b> Frikadelle mit Pfeffer-Rahmsauce dazu Jägerkohl und Bratkartoffeln Mascarponecreme	<b>Brühe mit Einlage</b> Gemüsesuppe mit Fleischbällchen  Mascarponecreme	Fruchtcocktail
<b>Donnerstag</b> 16.01.25	<b>Kräutercremesuppe</b> Kohlroulade mit Specksoße dazu Kartoffeln und Karottenrohkost Kokospudding	<b>Kräutercremesuppe</b> Vegetarisches Geschnetzeltes Stroganoff dazu Kartoffeln Kokospudding	Möhrensalat
<b>Freitag</b> 17.01.25	<b>Gemüsecremesuppe</b> Fischstäbchen mit Remouladensoße dazu Bohnengemüse und Kartoffeln Götterspeise	<b>Gemüsecremesuppe</b> Eier in Senfsoße dazu Rahmspinat und Kartoffeln Götterspeise	Heringsalat
<b>Samstag</b> 18.01.25	Graupeneintopf mit Rindfleisch  Pfirsichpudding	Gemüsesuppe mit Geflügelfleisch  Pfirsichpudding	Sahnejoghurt
<b>Sonntag</b> 19.01.25	<b>Pilzcremesuppe</b> Hähnchen Cordon Bleu mit Soße dazu Broccoli und Herzoginkartoffeln Stracciatella Pudding	<b>Pilzcremesuppe</b> Kalbsgulasch mit Soße dazu Fingermöhren und Kartoffeln Stracciatella Pudding	Weintrauben

Änderungen vorbehalten

Kennzeichnungspflichtige Zutaten aller Mahlzeiten, können  
Auf Wunsch eingesehen werden (Ordner Küche)

Auf Nachfrage und Bedürfnisse abgestimmte Essenszeiten