

# SPEISEPLAN

## 10.03.2025 – 16.03.2025

	MENÜ I	MENÜ II	DESSERT
<b>MONTAG</b>	Linseneintopf mit Bockwurst		Quarkspeise mit Pfirsichen
<b>DIENSTAG</b>	Hähnchenschnitzel mit Kartoffelpüree und Blumenkohl		Sahnepudding
<b>MITTWOCH</b>	Kartoffelpuffer mit Apfelmus		Milchreis
<b>DONNERSTAG</b>	Butternudeln mit Bolognese, dazu Gurkensalat	Fingerfood	Joghurtspeise
<b>FREITAG</b>	Paniertes Seelachsfilet mit Wirsing und Kartoffeln	Paniertes Seelachsfilet mit Kräutersoße, dazu Chinagemüse und Kartoffelpüree	Quarkspeise mit Obst
<b>SAMSTAG</b>	Hühnersuppentopf	Fingerfood	Erdbeer-Rhabarberkompott
<b>SONNTAG</b>	Kutscherbraten mit Gemüse und Kartoffeln	Kutscherbraten mit Gemüse und Kartoffelpüree	Eisbecher

Alle Informationen nach Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) zu unserem Speise- und Getränkeangebot liegen in der Einrichtung vor. Bei Interesse sprechen Sie uns gern an.



# SPEISEPLAN

## 17.03.2025 – 23.03.2025

	MENÜ I	MENÜ II	DESSERT
<b>MONTAG</b>	Kartoffelsuppe mit Kassler		Aprikosenjoghurt
<b>DIENSTAG</b>	Frikadelle mit Kartoffelpüree und Frühlingsgemüse		Schokoladenpudding mit Birnen
<b>MITTWOCH</b>	Rosenkohlpfanne mit Kartoffeln		Joghurtspeise
<b>DONNERSTAG</b>	Hühnerfrikassee mit Spargel und Champions, dazu Reis		Quarkspeise mit Obst
<b>FREITAG</b>	Kutterfrikadelle mit Kräutersoße, dazu Balkangemüse und Kartoffelpüree		Joghurtspeise
<b>SAMSTAG</b>	Gemüse Eintopf mit Kartoffeln		Sauerkirschkompott
<b>SONNTAG</b>	Frühlingsbraten mit Kartoffeln und Kaisergemüse		Eisbecher

Alle Informationen nach Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) zu unserem Speise- und Getränkeangebot  
liegen in der Einrichtung vor. Bei Interesse sprechen Sie uns gern an.

