

Speiseplan

17.03.-21.03.2025

Montag:

Frisch gebratene Kartoffelpuffer mit Apfelmus oder Kräuterquark
Salatbuffet mit verschiedenen Dressings
Dessert^{8,11} und frisches Obst¹³

Dienstag:

Knusprige Ente „Asia Style“ mit Süß-Saurer Sauce,
chinesischem Gemüse und Basmatireis
Salatbuffet mit verschiedenen Dressings
Dessert^{1,8,11} und frisches Obst¹³

Mittwoch:

Vegetarischer Schaschliktopf im Ofen geschmort mit buntem
Paprika, roten Zwiebeln, gelben Rübchen und kleinen Klößchen
in einer pikanten Sauce mit Fusillinudeln
Salatbuffet und verschiedenen Dressings
Dessert^{1,8,11} und frisches Obst¹³

Donnerstag:

Gebratenes Welsfilet auf hessischem Schmand-Sauerkraut mit
dunkler Traubensauce und Croutons, Kartoffeln
Salatbuffet und verschiedenen Dressings
Dessert^{1,8,11} und frisches Obst¹³

Freitag:

Passierte Gemüsesuppe mit frischem Schnittlauch
Knusprig gebackener Apfelstrudel mit Vanillesauce
Salatbuffet mit verschiedenen Dressings

Gerd Eberhardt
Küchenleitung

wünscht das
Küchenteam

Fußnote: 1=mit Farbstoff, 2=mit Konservierungsstoffen, 3=mit Antioxidationsmittel, 4=mit Geschmacksverstärkern, 5=mit Schwefeloxid, 6=geschwärzt, 7=enthält Phosphat 8= enthält Milcheiweiß, 9=koffeinhaltig, 10=chininhaltig, 11=mit Süßstoff, 12=enthält eine Phenylalaminquelle, 13=gewachst, 14=mit Taurin