

Speiseplan

31.03.- 04.04.2025

Montag:

Nordhessische grüne Sauce⁸ mit gekochten Eiern und frischen Kräutern in Schmandsauce⁸; Kartoffeln
Salatbuffet mit verschiedenen Dressings
Dessert^{8,11} und frisches Obst¹³

Dienstag:

Grillteller vom Schweinerücken und der Putenbrust mit BBQ-Marinade und Kräuterbutter; Kartoffelgratin und grüne Bohnen
Salatbuffet mit verschiedenen Dressings
Dessert^{1,8,11} und frisches Obst¹³

Mittwoch:

Spaghetti mit Tomatensauce, frisches Basilikum-Pesto und geriebenem Parmesan
Salatbuffet und verschiedenen Dressings
Dessert^{1,8,11} und frisches Obst¹³

Donnerstag:

Gebackene Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffeln
Salatbuffet und verschiedenen Dressings
Dessert^{1,8,11} und frisches Obst¹³

Freitag:

Hausgemachte „Oberurffter Kartoffelsuppe“ aus dem großen Suppenkessel mit frischen Schnittlauch und Krustenbrot
Salatbuffet mit verschiedenen Dressings
Dessert^{1,8,11} und frisches Obst¹³

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

