




Speiseplan

	Montag 27.08.	Dienstag 28.08.	Mittwoch 29.08.	Donnerstag 30.08.	Freitag 31.08.	Samstag 01.09.	Sonntag 02.09.
Frühstücksbuffet 7.30 – 9.30 Uhr Salatbuffet 11.30 Uhr Mittagstisch ab 12.00 bis 13.30							
Zwischenmahlzeit: Joghurt, Obst, Gebäck, Suppen stehen jederzeit in den WB-Küchen zur Verfügung							
<b>Vollkost</b> 	Paprika –Röstkartoffel-Pfanne Zwiebeln Sour Creme	Kürbiscreme-Suppe  Backobst mit Kartoffelkloß	Lasagne Hackfüllung Tomaten-Basilikumsauce Käsekruste	Birnen Bohnen Speck Salzkartoffeln	Bismarckhering Bratkartoffeln Schlesische Gurkenhappen	Spitzkohleintopf Kasselerbauch Suppengem. Gew. Kartoffeln	Paprikarahm-Gulasch Zwiebeln Kartoffelkloß oder Salzkartoffeln
<b>Vegetarische Kost</b> 	Gebratenes Sellerieschnitzel Schnittlauch-sauce Kart.-Püree	Feta-Kichererbsen-Curry grüne Bohnen Fladenbrot	Couscous-pfanne Rosinen, Paprika Tofuwürfel Curryfrucht-sauce	Überbackene Zucchini Bulgur-Gemüsefüllung Schnittlauchsauce Kart.-Püree	Gebratene Tomatenscheiben Grüne Sauce Kart.-Püree	Gebratene Schupfnudeln auf Sauerkraut	Spinat auf Kartoffelrösti mit Käse überbacken Zitronensauce
<b>Leichte Vollkost</b> 	Schweinegeschnetzeltes in Rahmsauce Kohlrabigemüse Kart.-Püree	Gedünstetes Seelachsfilet Dillsauce Zucchini Kart.-Püree	Passierte Kartoffelsuppe Suppengem. Hackklößchen Gew.Kartoffel Majoran	Rührei Steckrübenmus Petersiliensauce Kart.-Püree	Geflügelsülze Chinakohlgemüse in Rahm Kräuterpüree	Ital. Gemüsesuppe tomatisiert Staudensellerie Suppengem. Reis	Leicht gebr. Putenbrust Möhrenscheiben Apfelsauce Kart.-Püree
<b>Dessert</b>	Bananen	Mandarinenquark	Fruchtcocktail Sahnehaube	Schokopudding Vanillesauce	Kirschgrütze mit Milch	Joghurtbecher	Vanillemousse Himbeersauce
<b>Kaffee 15.00 Uhr mit Kuchen oder Gebäck</b>							
	Schokopuffer	Apfelkuchen	Mini-Windbeutel	Selbstgeb. Kuchen	Gr. Keks	Apfeltasche	Mango Sahneschnitte
<b>Abendbuffet 18.00–19.30 Uhr mit täglich wechselnder Suppe / Spätmahlzeit im WB</b>							
	Thunfischsalat	Bruschetta	Schnittlauchrührei	Schmalzbrot Mit Röstzwiebel	Zwiebelsuppe mit Croutons	Salamipizza	Käseplatte

Eiweiß, Kalorien (kcal) und Kohlenhydrate (KH) auf der Rückseite

\*\*\* = enthält Knoblauch

Bei Fragen zu Allergenen oder Zusatzstoffen sprechen Sie bitte die Mitarbeiterinnen der Küche an.

Speiseplan

	Montag 27.08.	Dienstag 28.08.	Mittwoch 29.08.	Donnerstag 30.08.	Freitag 31.08.	Samstag 01.09.	Sonntag 02.09.
<b>Salatteller 60g =20/1</b>			<b>Salatsoße 20g =~33/1</b>				
<b>Vollkost</b>	Paprika –Röstkartoffel-Pfanne Zwiebeln Sour Creme  <b>499/14kh18</b>	Kürbiscreme-Suppe <b>112/8kh10</b>  Backobst mit Kartoffelkloß <b>480/15kh28</b>	Lasagne Hackfüllung Tomaten-Basilikumsauce Käsekruste  <b>556/24kh26</b>	Birnen,Bohnen Speck Salzkartoffeln  <b>498/26kh25</b>	Bismarckhering Bratkartoffeln Schlesische Gurkenhappen  <b>495/35kh29</b>	Spitzkohleintopf Kasselerbauch Suppengem. Gew. Kartoffeln <b>486/26kh25</b>	Paprikarahm-Gulasch Zwiebeln Kartoffelkloß oder Salzkartoffeln <b>508/24kh21</b>
<b>Vegetarische Kost</b>	Gebratenes Sellerieschnitzel Schnittlauch-sauce Kart.-Püree <b>399/8kh22</b>	Feta-Kichererbsen Curry mit grünen Bohnen Fladenbrot <b>388/19kh23</b>	Couscous-pfanne Rosinen, Paprika Tofuwürfel Curryfruchtsauce <b>435/16kh20</b>	Überbackener Zucchini Bulgurgemfüllung Schnittlauchsauce Kart.- Püree <b>357/10kh18</b>	Gebratene Tomatenscheiben Grüne Sauce Kart. Püree <b>335/10kh15</b>	Gebratene Schupfnudeln auf Sauerkraut  <b>430/25kh29</b>	Spinat auf Kartoffelrösti m. Käse überbacken Zitronensauce <b>465/10kh19</b>
<b>Leichte Vollkost</b>	Schweinegeschnetzeltes in Rahmsauce Kohlrabigemüse Püree <b>451/13kh24</b>	Gedünstetes Seelachsfilet Dillsauce Zucchini Kart. Püree <b>448/15kh23</b>	Passierte Kartoffel-Suppe Suppengem. Hackklößchen Gew.Kartoffel Majoran <b>456/21kh26</b>	Rührei Steckrübenmus, Petersilien-Sauce Kart.-Püree <b>477/15kh25</b>	Geflügelsülze Chinakohl-gemüse in Rahm Kräuterpüree <b>465/11kh24</b>	Ital. Gemüsesuppe tomat. Staudensellerie Suppengem. Reis <b>474/16kh22</b>	Putenbrust Möhrenscheiben Apfelsauce Kart.-Püree <b>468/20kh23</b>
<b>Dessert</b>	Bananen <b>75/0kh8</b>	Mandarinenquark <b>225/5kh20</b>	Fruchtcocktail Sahneh. <b>138/5kh16</b>	Schokopudding V.-Sauce <b>190/5kh18</b>	Kirschgrütze m. Milch <b>198/5kh17</b>	Joghurt <b>76/3kh15</b>	Vanillemousse Himbeers. <b>198/12kh25</b>
<b>Kaffee</b>	Schokopuffer <b>174/6kh15</b>	Apfelkuchen <b>235/8kh21</b>	Mini-Windbeutel <b>115/5kh11</b>	Selbstgeb. Kuchen <b>235/8kh18</b>	Gr. Keks <b>110/1kh12</b>	Apfeltasche <b>265/5kh15</b>	Mango Sahne schnitte <b>215/5kh22</b>
<b>Tagessuppe 100/2</b>							
<b>Abendbuffet</b>	Thunfischsalat <b>120/8kh15</b>	Bruschetta <b>128/9kh15</b>	Schnittlauchrührei <b>140/8kh15</b>	Schmalzbrot Röstzwiebeln <b>119/5kh3</b>	Zwiebelsuppe Croutons <b>118/6kh12</b>	Salamipizza <b>229/9kh35</b>	Käseplatte <b>118/5kh10</b>

KH und Kalorien in kcal pro Portion,

Angabe nach dem Querstrich = Eiweiß in Gramm