



# Speiseplan vom 22.07.2024 bis 28.07.2024

	<b>Menü 1</b> 10,50€	<b>Menü 2</b> 10,50€	<b>Dessert</b> 0,80€
<b>Montag</b>	Putenschnitzel paniert Curry-Früchtesoße Fingermöhren Reis  <i>[EI, GG, ML, SL, WZ / 1, 2, 12 / kcal: 655]</i>	Ravioli mit Käsefüllung Tomatensoße Fingermöhren  <i>[EI, GG, ML, SL, WZ / 1, 12 / kcal: 931]</i>	Vanillepudding mit Krokant  <i>[HN, ML, SF / kcal: 163]</i>
<b>Dienstag</b>	Hacksteak mit Frischkäsefüllung Bratensoße Schmorkartoffeln Krautsalat  <i>[EI, GG, ML, SE, SO, WZ / 7, 12 / kcal: 575]</i>	Topfenknödel mit Aprikosenfüllung mit Vanillesoße  <i>[EI, GG, ML, WZ / 1, 7, 12 / kcal: 564]</i>	Erdbeerjoghurt  <i>[ML / kcal: 139]</i>
<b>Mittwoch</b>	Norddeutscher Eintopf mit Fleischklößchen  <i>[EI, ML, SL / 30 / kcal: 257]</i>	Bunte Reispfanne mit Gemüse  <i>[SL / kcal: 261]</i>	Heidelbeerquarkspeise  <i>[ML / kcal: 129]</i>
<b>Donnerstag</b>	Ungarisches Gulasch Butterbohnen Salzkartoffeln  <i>[GE, GG, SL / 1, 2, 12 / kcal: 379]</i>	Spinat Auflauf  <i>[ML, SL / kcal: 549]</i>	Milchreis mit Zucker und Zimt  <i>[ML / kcal: 154]</i>
<b>Freitag</b>	Hechtfilet Müllerinnen Art Weißweinsauce Butterkartoffeln Gurkensalat  <i>[EI, FI, GG, ML, SL, SU, WZ / 1 / kcal: 347]</i>	Bauernfrühstück vegetarisch Champignonsoße Gurkensalat  <i>[EI, ML, SL / 1, 2 / kcal: 681]</i>	Apfelkompott mit Sahne  <i>[ML / 1, 2, 7 / kcal: 145]</i>
<b>Samstag</b>	Sauerkrauteintopf mit Kasseler  <i>[GG, SL, WZ / 1, 2, 3, 16 / kcal: 154]</i>	Blumenkohlcremesuppe  <i>[ML, SL / kcal: 238]</i>	Strudelpudding  <i>[ML / 12 / kcal: 103]</i>
<b>Sonntag</b>	gekochtes Rindfleisch Meerrettichsoße Karottengemüse 2erlei Petersilienkartoffeln  <i>[ML, SL, SU / 1, 2, 4, 12, 13 / kcal: 550]</i>	gekochtes Rindfleisch Meerrettichsoße Romanesco Petersilienkartoffeln  <i>[ML, SL, SU / 1, 2, 4, 12, 13 / kcal: 553]</i>	Cappuccinopudding  <i>[GG, ML, SO / 12 / kcal: 207]</i>