

Menüplan vom 27.07.2024 - 28.07.2024

Kennzeichnung der Speisen: Enthaltene Allergene: A Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse a) Weizen b) Roggen c) Hafer d) Gerste | B Krebstiere und Erzeugnisse | C Eier und Erzeugnisse | D Fisch und Erzeugnisse | E Erdnüsse und Erzeugnisse | F Soja und Erzeugnisse | G Milch und Milcherzeugnisse | H Schalenfrüchte e) Mandeln f) Haselnüsse g) Walnüsse h) Kaschunüsse i) Pecanüsse j) Paranüsse k) Pistazien l) Macadamia oder Queenslandnüsse | I Sellerie und Erzeugnisse | J Senf und Erzeugnisse | K Sesamsamen und Erzeugnisse | L Schwefeldioxid und Sulfite | M Lupine und Erzeugnisse | N Weichtiere und Erzeugnisse | Alle Speisen können Spuren der o.g. Allergene, außer Lupinen, Weichtiere und deren Erzeugnisse enthalten.
Enthaltene Zusatzstoffe: 1 Farbstoff | 2 Konservierungsstoff | 3 Antioxidationsmittel | 4 Geschmacksverstärker | 5 geschwefelt | 6 geschwärzt | 7 Phosphat | 8 Süßungsmittel | 9 enthält eine Phenylalaninquelle **Nährwertangabe:** BE Proteinheit



30	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5 - Kalt-Menü	Menü 6
Montag 22.07.2024	Currywurstgulasch Geflügel-Wienerscheiben in Tomaten-Curry-Sauce dazu Nudeln Apfelmus	Rindergulasch mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln Apfelmus	Schweinegulasch "Jäger Art" mit Waldpilzen, Möhrengemüse und Kartoffelpüree Apfelmus	Wildschweinrollbraten mit Preiselbeersauce und Spätzle Apfelmus	Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Gurkenwürfel, dazu Geflügelwiener Apfelmus	Ditalini-Nudelsuppe "Royal" mit Gemüseeinlage und Eierstich Apfelmus
Dienstag 23.07.2024	Geflügelfleischklößchen in heller Sauce, mit Erbsen und Möhren dazu Reis Stracciatellajoghurt	Currywurst mit Ketchup-Sauce und Kartoffelpüree Stracciatellajoghurt	3 Königsberger Klopse in Kapernsauce mit Salzkartoffeln dazu Möhrensalat Stracciatellajoghurt	Sauerkrautplatte mit Kassler und 2 Bratwürstchen, dazu Kartoffelpüree mit Speck und Zwiebeln Stracciatellajoghurt	Matjesfilet "Hausfrauen Art" mit Apfel-Zwiebel-Sahnesauce, dazu Kartoffelsalat mit Senf und Öl Stracciatellajoghurt	Kichererbsen-Tomatenpfanne mit mediterranem Bulgur Stracciatellajoghurt
Mittwoch 24.07.2024	Nudeln mit Tomatensauce und Geflügeljagdwurstwürfel Pudding mit Vanillegeschmack	Hähnchenschnitzel mit Geflügelsauce, Möhrengemüse und Salzkartoffeln Pudding mit Vanillegeschmack	Gyros-Geschnetzeltes mit Zwiebelringen und Kartoffelspalten, dazu Tsatsiki Pudding mit Vanillegeschmack	Gebratenes Seelachsfilet in Kräutersensauce mit Fingermöhren und Salzkartoffeln Pudding mit Vanillegeschmack	"Schlachtplatte" Leberwurst, Blutwurst, Mettwurst und Schmalz, dazu Vollkornbrot und Butter Pudding mit Vanillegeschmack	Graupensuppe mit Gemüseeinlage und Kartoffelwürfeln dazu Maisbrot Pudding mit Vanillegeschmack
Donnerstag 25.07.2024	Kräuterquark mit Salzkartoffeln Joghurt Kirsch Banane	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung, in fruchtiger Tomatensauce dazu Reis Joghurt Kirsch Banane	Gebratene Hähnchenbrust mit Geflügelsauce, Mischgemüse und Salzkartoffeln Joghurt Kirsch Banane	Gebratene Kalbsleber mit Schmorzwiebeln, Apfelspalten, dazu Rotkohl und Kartoffelpüree Joghurt Kirsch Banane	Feiner Heringssalat mit Gurke, Zwiebeln und Apfel, angemacht mit Mayonnaise, dazu Kartoffelbrot und Butter Joghurt Kirsch Banane	Kokosmilchreis mit pürrierter Pfirsichsauce Joghurt Kirsch Banane
Freitag 26.07.2024	2 Gekochte Eier mit Senfsauce und Salzkartoffeln dazu Rote Bete Rote Grütze mit Sahne	Fischpfanne Pangasius, Tilapia und Wildlachs in Kräutersauce, dazu Reis und Rote Bete Rote Grütze mit Sahne	Bayrischer Leberkäse in dunkler Senfsauce, mit Sauerkraut und Salzkartoffeln Rote Grütze mit Sahne	Gebratene Gänsebrust mit Geflügelsauce, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße Rote Grütze mit Sahne	Paniertes Schweineschnitzel mit Senf, dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise Rote Grütze mit Sahne	Brokkolicremesuppe dazu Roggenvollkornbrot Rote Grütze mit Sahne
Samstag 27.07.2024	Reiseintopf mit Spargel, Erbsen, Eierstich und Hühnerfleisch Dessert	Hackbraten mit Bratensauce, Kohlrabigemüse in Rahm und Salzkartoffeln Dessert	Schweinesauerbraten "Rheinischer Art" in Rahmsauce mit Rosinen, Rosenkohl und Kartoffelklöße Dessert	Gebratenes Rotbarschfilet mit Zitronen-Kräutersauce und Salzkartoffeln dazu Gurkensalat Dessert	<div style="text-align: center;"> <h2 style="margin: 0;">FRISTEN FÜR BESTELLÄNDERUNGEN FÜR DEN MOBILEN MITTAGSTISCH</h2> </div> <div style="text-align: center; margin-top: 20px;"> <h3 style="margin: 0;">MENÜLINIEN 1,2,3,4 UND KALT-MENÜ bis 12:00 Uhr am vorherigen Werktag</h3> <h3 style="margin: 0;">MENÜLINIE 6 bis 7:30 Uhr am Versorgungstag</h3> </div>	
Sonntag 28.07.2024	Eierkuchen mit Vanillesauce Dessert	Kassler in Bratensauce, mit Brechbohnen und Kartoffelpüree Dessert	Truthahnbraten in Preiselbeersauce, mit glasierten Fingermöhren und Kartoffelpüree Dessert	Kalbsfrikassee in Sahnesauce mit Spargel, Champignons und Röstitaler Dessert		

Menüplan vom 29.07.2024 - 04.08.2024

Kennzeichnung der Speisen: Enthaltene Allergene: A Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse a) Weizen b) Roggen c) Hafer d) Gerste | B Krebstiere und Erzeugnisse | C Eier und Erzeugnisse | D Fisch und Erzeugnisse | E Erdnüsse und Erzeugnisse | F Soja und Erzeugnisse | G Milch und Milchzeugnisse | H Schalenfrüchte e) Mandeln f) Haselnüsse g) Walnüsse h) Kaschunüsse i) Pecanüsse j) Paranüsse k) Pistazien l) Macadamia oder Queenslandnüsse | I Sellerie und Erzeugnisse | J Senf und Erzeugnisse | K Sesamsamen und Erzeugnisse | L Schwefeldioxid und Sulfite | M Lupine und Erzeugnisse | N Weichtiere und Erzeugnisse | Alle Speisen können Spuren der o.g. Allergene, außer Lupinen, Weichtiere und deren Erzeugnisse enthalten.
Enthaltene Zusatzstoffe: 1 Farbstoff | 2 Konservierungsstoff | 3 Antioxidationsmittel | 4 Geschmacksverstärker | 5 geschwefelt | 6 geschwärzt | 7 Phosphat | 8 Süßungsmittel | 9 enthält eine Phenylalaninquelle **Nährwertangabe:** BE Proteineinheit



31	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5 - Kalt-Menü	Menü 6
Montag 29.07.2024	Hühnerfrikassee mit Geflügelfleischbällchen und Erbsen, dazu Reis G,I A(a) 5,6 BE	Blumenkohl-Käsebratling mit Ratatouille und Kartoffelpüree A(a),C,G,I G,I G 4,3 BE	Blutwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 2,4,A(a),J 2,3,I G 2,9 BE	Rindergulasch "Stroganoff" in Sauerrahmsauce mit Champignons, Gurke und Eiernudeln 1,8,G,I,J A(a),C 5,4 BE	Nudelsalat mit Gemüseeinlage, dazu Hähnchennuggets A(a),C A(a) 4,3 BE	Sternchennudelsuppe mit Gemüseeinlage und Eierstich A(a) G,I C 1,1 BE
Dienstag 30.07.2024	Gemüse-Hähnchenpfanne mit Reis G 5,5 BE	3 Kochklopse in Kapernsauce, dazu Salzkartoffeln und Rotkohl-Apfelrohkost A(a),G,I G,I 3,L 4,1 BE	Fleischkäse mit Schmorzwiebeln und Kartoffel-Selleriepüree 1,2,3,7 1,G,I,J G,I 1,0 BE	Paniertes Schweineschnitzel mit Champignons in Rahm und Röstitaler A(a),C G,I 4,1 BE	Roter Heringssalat mit Apfel-, Gurken- und Rote Betestückchen, dazu Vollkornbrot und Butter 2,8 C,D,G,I A(a,b) G 3,5 BE	Möhrencremesuppe dazu Kürbiskernbrot G,I A(a,b,d),F,G 1,9 BE
Mittwoch 31.07.2024	Muschelnudelsuppe mit Gemüse- und Hühnerfleischeinlage A(a),C G,I 1,6 BE	Panierte Jagdwurstscheibe mit Tomatensauce und Nudeln 2,A(a) G,I A(a) 8,1 BE	Hackfleisch-Gemüsepfanne mit Butterspätzle 1,I A(a),C,G 2,8 BE	Gedünstetes Hoki-Filet in Honig-Senfauce mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln D G,I 1,G 3,L 3,1 BE	Hausmachersülze mit Remouladensauce, dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise 2,3,7,8 C,G,I,J 3,2 BE	Nudeln mit Tomatensauce A(a) G,I 5,8 BE
Donnerstag 01.08.2024	Buntes Eierragout in Kräutersauce, und Salzkartoffeln C,G,I 3,L 2,5 BE	Geflügelboulette mit Geflügelsauce, Erbsen-Maisgemüse und Salzkartoffeln A(a),C 1,G 1,G 3,L 4,0 BE	Kassler in Bratensauce, Möhrengemüse und Kartoffelpüree 2,3,7 1,G,I,J 1,G G 2,2 BE	Gebratene Gänsebrust mit Geflügelsauce, Rosenkohl in Rahm und Salzkartoffeln 1,G G,I 3,L 2,6 BE	Brathering mit Zwiebelringen, dazu Kartoffelsalat mit Honig-Senf-Marinade 1,D A(a),J 8 4,5 BE	Fruchtkaltschale mit Milchbrötchen G A(a) 8,6 BE
Freitag 02.08.2024	Veggie-Bolognese Gabelspaghetti mit Sonnenblumenhack in Tomatensauce A(a) G,I 5,8 BE	Backfisch mit Kräutersahnesauce und Kartoffelpüree, dazu Gurkensalat A(a),D G,I G 2,7 BE	Gebratene Geflügelleber mit Apfel-Zwiebelsauce und Kartoffelpüree 1,G,I,J G 2,9 BE	"Thüringer Rostbrätl" Schweinenackensteak mit gebratenen Zwiebeln und Kartoffelspalten J 1,G,I,J A(a) 2,7 BE	Kalter Milchreis mit Apfelmus G 3 3,0 BE	Reissuppe mit Gemüseeinlage, dazu Frühlingbrot G,I A(a,b,d),F,G,K 1,9 BE
Samstag 03.08.2024	Bördeländer Kartoffelsuppe mit 2 Wiener Würstchen G,I 2,3,7 2,6 BE	Hefeklöße mit Pflaumensauce A(a),C,G 5,1 BE	Kohlroulade mit Hackfleischfüllung in Bratensauce, dazu Kartoffelpüree G,I 1,G,I,J G 3,0 BE	Panierte Scholle mit Dijon-Senf-Füllung auf Schmorgurkengemüse, dazu Kartoffelpüree A(a),D,G,I,J G,I G 4,1 BE	<div style="background-color: #800000; color: white; padding: 10px; text-align: center;"> FRISTEN FÜR BESTELLÄNDERUNGEN FÜR DEN MOBILEN MITTAGSTISCH </div> <div style="background-color: #800000; color: white; padding: 10px; text-align: center; margin-top: 10px;"> MENÜLINIEN 1,2,3,4 UND KALT-MENÜ bis 12:00 Uhr am vorherigen Werktag MENÜLINIE 6 bis 7:30 Uhr am Versorgungstag </div>	
Sonntag 04.08.2024	2 Spiegeleier auf Rahmspinat mit Salzkartoffeln C G,I 3,L 2,3 BE	Ungarischer Schweinegulasch mit Paprika, Zwiebeln und Eiernudeln 1,G,I,J A(a),C 5,3 BE	Hähnchenkeule auf Sommergemüse in holländischer Sauce mit Kräuterkartoffelpüree G,I G 2,4 BE	Rinderroulade mit Hackfleischfüllung in typischer Sauce mit Rosenkohl und Kartoffelpüree 2,J 1,8,G,I,J G,I G 2,2 BE		

Menüplan vom 05.08.2024 - 11.08.2024

Kennzeichnung der Speisen: Enthaltene Allergene: A Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse a) Weizen b) Roggen c) Hafer d) Gerste | B Krebstiere und Erzeugnisse | C Eier und Erzeugnisse | D Fisch und Erzeugnisse | E Erdnüsse und Erzeugnisse | F Soja und Erzeugnisse | G Milch und Milchzeugnisse | H Schalenfrüchte e) Mandeln f) Haselnüsse g) Walnüsse h) Kaschunüsse i) Pecanüsse j) Paranüsse k) Pistazien l) Macadamia oder Queenslandnüsse | I Sellerie und Erzeugnisse | J Senf und Erzeugnisse | K Sesamsamen und Erzeugnisse | L Schwefeldioxid und Sulfite | M Lupine und Erzeugnisse | N Weichtiere und Erzeugnisse | Alle Speisen können Spuren der o.g. Allergene, außer Lupinen, Weichtiere und deren Erzeugnisse enthalten.
Enthaltene Zusatzstoffe: 1 Farbstoff | 2 Konservierungsstoff | 3 Antioxidationsmittel | 4 Geschmacksverstärker | 5 geschwefelt | 6 geschwärzt | 7 Phosphat | 8 Süßungsmittel | 9 enthält eine Phenylalaninquelle **Nährwertangabe:** BE Proteinheit



32	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5 - Kalt-Menü	Menü 6
Montag 05.08.2024	Nudeln mit Tomaten-Kräutersauce Apfelmus-Aprikose	Geflügelragout dazu Sommergemüse und Salzkartoffeln Apfelmus-Aprikose	Rindergulasch mit Rotkohl und Kartoffelpüree Apfelmus-Aprikose	Sauerkrautplatte mit Kassler und 2 Bratwürstchen, dazu Kartoffelpüree mit Speck und Zwiebeln Apfelmus-Aprikose	Kartoffelsalat mit Honig-Senf-Marinade und 2 Mini-Bouletten Apfelmus-Aprikose	Milchreis mit Zimt und Zucker Apfelmus-Aprikose
Dienstag 06.08.2024	Kartoffeleintopf mit Gemüseeinlage und Geflügelwienerscheiben Pudding mit Vanillegeschmack	Hähnchenschnitzel mit Geflügelsauce, Mischgemüse und Salzkartoffeln Pudding mit Vanillegeschmack	Kohlroulade mit Hackfleischfüllung in Bratensauce mit Salzkartoffeln Pudding mit Vanillegeschmack	Gebratene Kalbsleber mit Schmorzwiebeln, Apfelspalten, dazu Rotkohl und Kartoffelpüree Pudding mit Vanillegeschmack	2 Rollmopse mit Zwiebelringen und Tomaten, dazu bunter Kartoffelsalat Pudding mit Vanillegeschmack	Bunte Nudeln mit Käsesauce Pudding mit Vanillegeschmack
Mittwoch 07.08.2024	Putengeschnetzeltes mit Gemüseeinlage und Reis Fruchtjoghurt Erdbeere	2 Gekochte Eier in Senfsauce mit Möhrengemüse und Salzkartoffeln Fruchtjoghurt Erdbeere	2 kleine Bouletten auf buntem Sommergemüse in holländischer Sauce, mit Kartoffelpüree Fruchtjoghurt Erdbeere	Gebratenes Seelachsfilet in Dillsauce mit Salzkartoffeln dazu Rotkohl-Apfelrohkost Fruchtjoghurt Erdbeere	"Schlachteplatte" Leberwurst, Blutwurst, Mettwurst und Schmalz, dazu Vollkornbrot und Butter Fruchtjoghurt Erdbeere	Blumenkohlcremesuppe mit Curry und Kokos mit Möhrenbrot Fruchtjoghurt Erdbeere
Donnerstag 08.08.2024	Gehacktesstippe Hackfleisch in dunkler Sauce mit Kartoffelpüree und Gewürzgurke Pannacotta	Eierkuchen mit heißer Kirschsauce Pannacotta	Kalbsbratwurst mit Bratensauce, Rosenkohl in Rahm und Kräuterkartoffeln Pannacotta	Gebratene Gänsebrust mit Geflügelsauce, Rotkohl und Kartoffelklöße Pannacotta	Feiner Heringssalat mit Gurke, Zwiebeln und Apfel, angemacht mit Mayonnaise dazu Maisbrot und Butter Pannacotta	Nudeln mit Tomatensauce Pannacotta
Freitag 09.08.2024	Nudeln "Carbonara Art" Penne und Käsesauce mit Kochschinkenwürfeln Bananenpudding	Fischbratling mit Dillsauce und Kartoffelpüree, dazu Gurkensalat Bananenpudding	Gebratene Hähnchenbrust mit Geflügelsauce, Mischgemüse und Salzkartoffeln Bananenpudding	Rinderroulade "Hausfrauen Art" gefüllt mit Speck, Zwiebeln, saure Gurke, in typischer Sauce mit Rotkohl und Kartoffelklößen Bananenpudding	Paniertes Schweineschnitzel mit Senf, dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise Bananenpudding	Tomatencremesuppe mit Ebly-Einlage dazu Hafervollkornbrot Bananenpudding
Samstag 10.08.2024	Reiseintopf mit Spargel, Erbsen, Eierstich und Hühnerfleisch Dessert	2 Quarkkeulchen mit Vanillesauce Dessert	Hackbraten in Bratensauce mit Möhrengemüse und Kartoffelpüree Dessert	Gebratenes Forellenfilet mit Zitronen-Kräutersauce und Salzkartoffeln dazu Gurkensalat Dessert	<div style="text-align: center;">  <p>FRISTEN FÜR BESTELLÄNDERUNGEN FÜR DEN MOBILEN MITTAGSTISCH</p> </div>	
Sonntag 11.08.2024	Kräuter-Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Dessert	Wirsingkohlroulade mit Hackfleischfüllung, dazu Rahmsauce und Kartoffelpüree Dessert	Eisbeinfleisch auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree Dessert	"Rotweinhähnchen" Hähnchenkeule in Rotweinsauce, mit Bouillonkartoffeln Dessert		

MENÜLINIEN 1,2,3,4 UND KALT-MENÜ
bis 12:00 Uhr am vorherigen Werktag

MENÜLINIE 6
bis 7:30 Uhr am Versorgungstag

Menüplan vom 12.08.2024 - 18.08.2024

Kenzeichnung der Speisen: Enthaltene Allergene: A Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse a) Weizen b) Roggen c) Hafer d) Gerste | B Krebstiere und Erzeugnisse | C Eier und Erzeugnisse | D Fisch und Erzeugnisse | E Erdnüsse und Erzeugnisse | F Soja und Erzeugnisse | G Milch und Milcherzeugnisse | H Schalenfrüchte e) Mandeln f) Haselnüsse g) Walnüsse h) Kaschunüsse i) Pecanüsse j) Paranüsse k) Pistazien l) Macadamia oder Queenslandnüsse | I Sellerie und Erzeugnisse | J Senf und Erzeugnisse | K Sesamsamen und Erzeugnisse | L Schwefeldioxid und Sulfite | M Lupine und Erzeugnisse | N Weichtiere und Erzeugnisse | Alle Speisen können Spuren der o.g. Allergene, außer Lupinen, Weichtiere und deren Erzeugnisse enthalten.
Enthaltene Zusatzstoffe: 1 Farbstoff | 2 Konservierungsstoff | 3 Antioxidationsmittel | 4 Geschmacksverstärker | 5 geschwefelt | 6 geschwärzt | 7 Phosphat | 8 Süßungsmittel | 9 enthält eine Phenylalaninquelle **Nährwertangabe:** BE Proteinheit



33	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5 - Kalt-Menü	Menü 6
Montag 12.08.2024	Hühnerfrikassee "Gärtnerin Art" mit Gemüseeinlage und Reis Joghurt Vanille	Polentatasche mit Brokkoli-Käsecremesauce und Salzkartoffeln Joghurt Vanille	Wildgulasch mit Rotkohl und Kartoffelklöße Joghurt Vanille	Schweinefiletbraten in Sauerrahmsauce mit Champignons, Erbsen und Röstitaler Joghurt Vanille	Penne-Nudelsalat mit Gemüseeinlage, dazu Hähnchennuggets Joghurt Vanille	Fadennudelsuppe mit Gemüseeinlage und Eierstich Joghurt Vanille
Dienstag 13.08.2024	Fruchtiges Curry veget. Geschnetzeltes mit Gemüse-Pfirsichsauce und Reis Erdbeerjoghurt	Eieromelett mit Möhrengemüse in Rahm und Kartoffelpüree Erdbeerjoghurt	Hähnchenschnitzel "Jäger Art" mit Champignons in Rahm und Röstitaler Erdbeerjoghurt	Rinderroulade mit Hackfleischfüllung in typischer Sauce, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln Erdbeerjoghurt	Matjesfilet "Hausfrauen Art" mit Apfel-Zwiebel-Sahnesauce, dazu Kartoffelsalat mit Senf und Öl Erdbeerjoghurt	Nudeln "Napoli" mit fruchtiger Tomaten-Kräutersauce Erdbeerjoghurt
Mittwoch 14.08.2024	Nudeln mit Tomatensauce und Geflügeljagdwurstwürfeln Grießpudding	Bratwurst mit dunkler Senfsauce, Sauerkraut und Salzkartoffeln Grießpudding	Gebratene Geflügelleber mit Apfel-Zwiebelsauce und Kartoffelpüree Grießpudding	Gedünstetes Pangasiusfilet in Buttersauce mit Petersilienkartoffeln, dazu Rotkohl-Apfelrohkost Grießpudding	Kalter Milchreis mit Kirschsauce Grießpudding	Polentasuppe mit Lauch, Möhren, Paprika und Kartoffelwürfeln dazu Möhrenbrot Grießpudding
Donnerstag 15.08.2024	Minestrone Italienische Gemüsesuppe mit Hörnchen-Nudeln Rote Grütze mit Sahne	Gebratene Hähnchenbrust mit Geflügelsauce, Mischgemüse und Salzkartoffeln Rote Grütze mit Sahne	Schweinebraten mit Bratensauce, Erbsengemüse und Salzkartoffeln Rote Grütze mit Sahne	Schweineschnitzel mit Rahmsauce, Butterbohnen und Salzkartoffeln Rote Grütze mit Sahne	Roter Heringsalat mit Apfel-, Gurken- und Rote Betestückchen, dazu Vollkornbrot und Butter Rote Grütze mit Sahne	Grießbrei mit pürrierter Erdbeersauce Rote Grütze mit Sahne
Freitag 16.08.2024	Nudeln "Bolognese Art" Gabelspaghetti mit Tomatenhackfleischsauce Fruchtjoghurt Pfirsich Melba	2 Fischli mit Zitronenbuttersauce und Kartoffelpüree dazu Rotkohlröstkost Fruchtjoghurt Pfirsich Melba	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung, in fruchtiger Tomatensauce dazu Reis Fruchtjoghurt Pfirsich Melba	Gebratene Gänsebrust mit Geflügelsauce, Rosenkohl in Rahm und Salzkartoffeln Fruchtjoghurt Pfirsich Melba	Hausmachersülze mit Remouladensauce, dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise Fruchtjoghurt Pfirsich Melba	Kartoffel-Lauchcremesuppe dazu Dinkelbrot Fruchtjoghurt Pfirsich Melba
Samstag 17.08.2024	Kaiserschmarrn mit heißem Apfelmus Dessert	Gelber Erbseneintopf mit Geflügelwienerscheiben Dessert	Feine Bratwurst mit Rahmsauce, Blumenkohl in Rahm und Petersilienkartoffeln Dessert	Panierte Scholle mit Dijon-Senf-Füllung, und Kartoffelpüree dazu Gurkensalat Dessert	<div style="text-align: center;">  <p>FRISTEN FÜR BESTELLÄNDERUNGEN FÜR DEN MOBILEN MITTAGSTISCH</p> </div>	
Sonntag 18.08.2024	2 Spiegeleier auf Rahmspinat mit Salzkartoffeln Dessert	Hähnchenkeule auf Sommergemüse in holländischer Sauce, dazu Kräuterkartoffelpüree Dessert	Truthahnbraten in Preiselbeersauce, mit glasierten Fingermöhren und Kartoffelpüree Dessert	Holzfüllersteak mit gebratenen Champignons und Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln mit Speck Dessert		

MENÜLINIEN 1,2,3,4 UND KALT-MENÜ
bis 12:00 Uhr am vorherigen Werktag

MENÜLINIE 6
bis 7:30 Uhr am Versorgungstag