

UNSER SPEISENANGEBOT

25.11.2024 - 01.12.2024

Montag	Menü 1	Nudeln an pikanter Gemüsebolognese
	Menü 2	Gebackener Camembert an Preiselbeerrahmsauce dazu ein gemischter Salat
	Dessert	Vanillepudding
Dienstag	Menü 1	Eier in Senfsauce mit Stampfkartoffeln
	Menü 2	Herzhaftes Bauernfrühstück mit Gewürzgurkenfächer an Kräuterquark
	Dessert	Quarkvariation
Mittwoch	Menü 1	Pikantes Hähnchengyros mit cremigem Tzatziki an Djuvecreis dazu Weißkrautsalat
	Menü 2	Vegetarische Maultaschen mit hausgemachter Gorgonzolasoße garniert mit frischen Kräutern
	Dessert	Stracciatella Mousse
Donnerstag	Menü 1	Tortellini mit vegetarischer Füllung dazu Käse-Sahnesauce und knackiger Eisbergsalat in leichter Salatsauce
	Menü 2	Rührei an Rahmspinat dazu Püree von frischen Kartoffeln mit Speck und Zwiebeln
	Dessert	Schokoladenpudding
Freitag	Menü 1	Gabelspaghetti mit Gemüsestreifen an Lachsrahmsauce mit frischem Dill
	Menü 2	Gabelspaghetti mit Gemüsestreifen an fruchtiger Tomatensauce
	Dessert	Quarkvariation
Samstag	Menü 1	Karibischer Eintopf
	Menü 2	
	Dessert	Götterspeise Kirsche
Sonntag	Menü 1	Köttbullar an Preiselbeer-Rahmsauce mit Gemüseplatte und Salzkartoffeln
	Menü 2	
	Dessert	Mousse au Chocolat

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!



Informationen zu enthaltenen Zusatzstoffen und Allergenen entnehmen Sie bitte dem gesondertem Aushang/Speiseplanrückseite. Beachten Sie, dass Allergene in Spuren enthalten sein können. Die Herstellung allergenfreier und/oder diätischer Kost ist möglich und erfolgt stets in Absprache mit der Küchenleitung.

UNSER SPEISENANGEBOT

02.12.2024 - 08.12.2024

Montag	Menü 1	Hausgemachte Nudeln an fruchtiger Tomatensauce mit geriebenem Parmesan
	Menü 2	Lippisches "Himmel & Erde" Apfel-Kartoffelstampf mit gebratener Blutwurst & geschmorten Zwiebeln
	Dessert	Vanillepudding
Dienstag	Menü 1	Gebackener Fleischkäse mit Rahmkohlrabi dazu Salzkartoffeln mit frischen Kräutern
	Menü 2	Hausgemachtes Kartoffelgratin mit Broccoliröschen an Petersiliensauce
	Dessert	Quarkvariation
Mittwoch	Menü 1	Thüringer Rostbratwurst auf Rahmwirsing dazu Salzkartoffeln und mittelscharfer Senf
	Menü 2	Gebackene Ofenkartoffel an Kräuterquark mit gemischtem Salat
	Dessert	Stracciatella Mousse
Donnerstag	Menü 1	Deftige Kartoffelpfanne mit knackigem Gemüse und hausgemachtem Tzatziki
	Menü 2	Gebackene Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung an Kräuterdip
	Dessert	Schokoladenpudding
Freitag	Menü 1	
	Menü 2	
	Dessert	
Samstag	Menü 1	Texanischer Bohneneintopf mit Hackfleisch & frischem Gemüse
	Menü 2	
	Dessert	Götterspeise Kirsche
Sonntag	Menü 1	Szegediner Gulasch vom Schwein mit Petersilienkartoffeln
	Menü 2	
	Dessert	Mousse au Chocolat

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!



Informationen zu enthaltenen Zusatzstoffen und Allergenen entnehmen Sie bitte dem gesondertem Aushang/Speiseplanrückseite. Beachten Sie, dass Allergene in Spuren enthalten sein können. Die Herstellung allergenfreier und/oder diätischer Kost ist möglich und erfolgt stets in Absprache mit der Küchenleitung.

UNSER SPEISENANGEBOT

09.12.2024 - 15.12.2024

Montag	Menü 1	Lippische Pizza mit Hackfleisch & Paprika
	Menü 2	Pfannkuchen mit Blaubeerfüllung an Vanillesauce
	Dessert	Vanillepudding
Dienstag	Menü 1	Hausgemachte Frikadelle mit Bratensauce, Brokkoli und hausgemachtem Kartoffelstampf
	Menü 2	Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat dazu würziger Senf
	Dessert	Quarkvariation
Mittwoch	Menü 1	Hühnerfrikassee mit Pilzen, Spargel, Erbsen und Möhren an Kräuterreis
	Menü 2	Geschmorte Kohlroulade mit Specksauce an Petersilienkartoffeln
	Dessert	Stracciatella Mousse
Donnerstag	Menü 1	Spiralnudeln an Gemüsebolognaise und geriebenem Hartkäse
	Menü 2	Schweinegeschnetzeltes in Champignonrahmsauce mit bunter Gemüseplatte und Kartoffelrösti
	Dessert	Schokoladenpudding
Freitag	Menü 1	Gebratene Fischfrikadelle mit leichter Senfsauce, Gurkensalat und Salzkartoffeln
	Menü 2	Matjes in Hausfrauensauce mit Zwiebeln, Äpfeln und Gurken dazu Salzkartoffeln
	Dessert	Quarkvariation
Samstag	Menü 1	Italienische Pizzasuppe mit Oregano dazu ofenfrisches Hermannsbrot
	Menü 2	
	Dessert	Götterspeise Kirsche
Sonntag	Menü 1	Saftiger Schweinebraten in Bratensauce mit frischen Bohnen dazu Petersilienkartoffeln
	Menü 2	
	Dessert	Mousse au Chocolat

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!



Informationen zu enthaltenen Zusatzstoffen und Allergenen entnehmen Sie bitte dem gesondertem Aushang/Speiseplanrückseite. Beachten Sie, dass Allergene in Spuren enthalten sein können. Die Herstellung allergenfreier und/oder diätischer Kost ist möglich und erfolgt stets in Absprache mit der Küchenleitung.

UNSER SPEISEANGEBOT

16.12.2024 - 22.12.2024

Montag	Menü 1	Bauerntopf mit frischem Gemüse und Hackfleisch
	Menü 2	Gemüseschnitzel mit fruchtiger Currysauce an Kräuterreis
	Dessert	Vanillepudding
Dienstag	Menü 1	Deftige Kartoffelpfanne mit Gemüse
	Menü 2	Blumenkohl-Knusperstern mit Paprika-Maisgemüse an fruchtiger Tomatensauce dazu Kartoffelecken
	Dessert	Quarkvariation
Mittwoch	Menü 1	Schnitzel vom Schwein Champignons in Rahm Salzkartoffeln
	Menü 2	Currywurst an fruchtiger Currysauce dazu Wedges mit Weißkrautsalat
	Dessert	Stracciatella Mousse
Donnerstag	Menü 1	Hähnchenragout in Kokossauce dazu Gemüsestreifen und Basmatireis
	Menü 2	Asia - Nudelpfanne mit knackigen Gemüsen und gebratener Hühnerbrust
	Dessert	Schokoladenpudding
Freitag	Menü 1	Bunter Fischtopf mit Petersilienkartoffeln
	Menü 2	Herzhaftes Bauernfrühstück mit Gewürzgurkenfächer und Kräuterquark
	Dessert	Quarkvariation
Samstag	Menü 1	Deftiger Gulaschsuppentopf mit Mais, Paprika & Kartoffeln
	Menü 2	
	Dessert	Götterspeise Kirsche
Sonntag	Menü 1	Kasselerbraten mit eigener Sauce an Specksauerkraut dazu hausgemachter Kartoffelstampf
	Menü 2	
	Dessert	Mousse au Chocolat

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!



UNSER SPEISEANGEBOT

23.12.2024 - 29.12.2024

Montag	Menü 1	Gabelspaghetti an Bolognesesauce mit geriebenem Parmesan
	Menü 2	Hausgemachter Lippischer Pickert
	Dessert	Vanillepudding
Dienstag	Menü 1	
	Menü 2	
	Dessert	
Mittwoch	Menü 1	
	Menü 2	
	Dessert	
Donnerstag	Menü 1	
	Menü 2	
	Dessert	
Freitag	Menü 1	Paniertes Schollenfilet an knackigem Gurkensalat dazu hausgemachte Remoulade und Salzkartoffeln
	Menü 2	gebratene Frikadelle an Gurkensalat dazu würziger Senf und Salzkartoffeln
	Dessert	Quarkvariation
Samstag	Menü 1	Hühnersuppentopf mit buntem Gemüse, Sternchennudeln, Spargel und Eierstich
	Menü 2	
	Dessert	Götterspeise Kirsche
Sonntag	Menü 1	Schweinesteak mit Tomate und Käse überbacken dazu Rosenkohl an Sour Creme und Twister Pommes
	Menü 2	
	Dessert	Mousse au Chocolat

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!



Informationen zu enthaltenen Zusatzstoffen und Allergenen entnehmen Sie bitte dem gesondertem Aushang/Speiseplanrückseite. Beachten Sie, dass Allergene in Spuren enthalten sein können. Die Herstellung allergenfreier und/oder diätischer Kost ist möglich und erfolgt stets in Absprache mit der Küchenleitung.