

UNSER SPEISEANGEBOT

29.03.2021 - 04.04.2021

Montag	Menü 1	Schweinesteak mit Tomaten und Käse überbacken auf grünen Bohnen in Knoblauchbutter geschwenkt dazu Sour Creme und Pommesspiralen
	Menü 2	Marillen - Topfenknödel auf heißem Kirschrägout mit Vanilleauce
	Dessert	Birne Helene

Dienstag	Menü 1	Boulette vom Schwein an Kohlrabigemüse in Rahm dazu Kartoffelstampf
	Menü 2	Bandnudeln in Frischkäserahmsauce mit Tomatenecken dazu gemischter Salat
	Dessert	Stracciatella Quark

Mittwoch	Menü 1	Geflügelhackröllchen mit Paprika-ZucchiniGemüse dazu Butterspätzle
	Menü 2	Französischer Gemüseeintopf mit Markklößchen und gehackten Kräutern
	Dessert	Hausgemachtes Mohndessert

Donnerstag	Menü 1	Pikantes Hähnchengyros mit Gemüsereis dazu Tzatziki und Weißkrautsalat
	Menü 2	Bunte Salatschale mit Thunfisch und Hirtenkäse dazu Honig-Senfdressing und frisch gebackenes Baguette
	Dessert	Apfelkompott

Freitag	Menü 1	Gebratenes Lachsfilet in Zitronenbutter dazu Blattspinat in Sahnesauce und Kartoffelgratin
	Menü 2	Klassischer Grießbrei dazu heißes Waldbeerenragout mit feiner Zimtnote
	Dessert	Schokoladenflammerie

SPEISEVERSORGUNG AM WOCHENENDE NUR FÜR SELBSTABHOLER

Samstag	Menü 1	Karotten - Kartoffeleintopf mit Hackbällchen und Schmand
	Menü 2	Herzhafte Graupeneintopf mit Fleischeinlage
	Dessert	Fruchtjoghurt

Sonntag	Menü 1	Hausgemachter Lammrollbraten mit Rahmsauce dazu Apfelrotkohl und Kartoffelrösti
	Menü 2	Zwei Gemüsefrikadellen auf Kräuterquark mit grüne Bohnen und Kartoffelrösti
	Dessert	Frischer Obstsalat mit Schlagsahne



UNSER SPEISENANGEBOT

05.04.2021 - 11.04.2021

Montag	Menü 1	Hausgemachter Falscher Hase dazu Bratensauce, bunte Kohlrabinester und knusprige Kartoffelrösti
	Menü 2	Pikanter Gemüsestrudel auf fruchtiger Tomatensauce dazu Gemüsereis
	Dessert	Flammerie mit Kirschen

Dienstag	Menü 1	Schweinskopfsülze an hausgemachter Remoulade dazu deftige Bratkartoffeln und Gewürzgurke
	Menü 2	Marillen - Topfenknödel auf Kirschragout dazu Vanillesoße
	Dessert	Apfelmus

Mittwoch	Menü 1	Königsberger Klopse in Kapernsauce dazu Salzkartoffeln und Rote Bete
	Menü 2	Bandnudeln mit Kräutern in einer Frischkäserahmsauce mit Tomatenecken
	Dessert	Karamellpudding

Donnerstag	Menü 1	Hühnerfrikassee mit Spargel, Champignons und Erbsen dazu Bunter Reis
	Menü 2	Deftiger Gulaschsuppentopf mit Mais, Paprika & Kartoffeln
	Dessert	Apfelkompott

Freitag	Menü 1	Paniertes Schollenfilet auf Kartoffel- Gurkensalat mit frischem Dill und hausgemachter Remoulade
	Menü 2	Klassischer Kaiserschmarrn mit Mandeln und Rosinen dazu Apfelkompott
	Dessert	Vanillepudding

SPEISENVERSORGUNG AM WOCHENENDE NUR FÜR SELBSTABHOLER

Samstag	Menü 1	Westfälisches Blindhuhn mit reichlich Kräutern
	Menü 2	Lippischer Kartoffeleintopf mit Bockwurst & Creme Fraiche
	Dessert	Tropicgelee mit Sahnehaube

Sonntag	Menü 1	Geschmorter Putenbraten mit Thymiansauce, dazu Apfelrotkohl und Kartoffelkroketten
	Menü 2	Vegetarischer Nudelgratin mit Gemüse dazu eine Frischkäsesauce
	Dessert	Erdbeereis



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

12.04.2021 - 18.04.2021

Montag	Menü 1	Original Thüringer Rostbratwurst mit Senf dazu Sauerkraut und Kartoffelstampf
	Menü 2	Hausgemachter Kartoffelauflauf mit Hackfleisch & Gemüse dazu Frischkäsesauce
	Dessert	Buntes Früchtekompott
Dienstag	Menü 1	Knackige Bockwurst an hausgemachtem Nudelsalat garniert mit reichlich Kräutern
	Menü 2	Gefüllte Paprikaschote an fruchtiger Tomatensauce dazu Gemüsereis
	Dessert	Hausgemachtes Mohndessert
Mittwoch	Menü 1	Pikantes Wurstgulasch an Kartoffelpüree dazu gemischte Blattsalate mit Joghurtdressing
	Menü 2	Vegetarische Maultaschen mit hausgemachter Gorgonzolasoße, garniert mit frischen Kräutern
	Dessert	Kokosnusscreme
Donnerstag	Menü 1	Schweinskotelette mit Champignons in Rahm dazu Kartoffelecken
	Menü 2	Klassischer Kartoffeleintopf mit Fleischeinlage
	Dessert	Zitronenpudding mit Schokosplitter
Freitag	Menü 1	Brathering mit roten Zwiebeln an grüne Bohnen dazu Kartoffelstampf und Kräuterquark
	Menü 2	Hausgemachter Nudel-Schinkenaufauf auf Käse-Sahnesauce mit gehackten Kräutern
	Dessert	Obst der Saison

SPEISENVERSORGUNG AM WOCHENENDE NUR FÜR SELBSTABHOLER

Samstag	Menü 1	Weißer Bohneneintopf mit Rauchfleisch
	Menü 2	Vegetarischer Möhreeneintopf mit Lauch, Kartoffeln und Creme Fraiche
	Dessert	Maracujajoghurt
Sonntag	Menü 1	Cordon Bleu vom Hähnchen an Thymiansauce dazu Röstzwiebeln und Bohnensalat
	Menü 2	Frische Bandnudeln in einer Spinat-Sahnesauce mit geriebenem Parmesan
	Dessert	Haselnusseiscreme



UNSER SPEISENANGEBOT

19.04.2021 - 25.04.2021

Montag	Menü 1	Schnitzel vom Schwein auf Champignons in Rahm dazu Salzkartoffeln
	Menü 2	Hausgemachte Gemüse-Quiche mit fruchtiger Tomatensauce
	Dessert	Pistazienpudding mit Sahnehaube
Dienstag	Menü 1	Süße Pfirsich- Vanille Lasagne auf Erdbeersauce garniert mit weißer Raspelschokolade
	Menü 2	Lippisches "Himmel & Erde" mit geschmorten Zwiebeln und gebratener Blutwurst
	Dessert	Gelbe Grütze mit Vanillesauce
Mittwoch	Menü 1	Hausgemachter Kartoffel-Spinatauflauf auf Sauce Hollandaise
	Menü 2	Gabelspaghetti mit frischen Gemüsestreifen dazu hausgemachte Hackbällchen in Tomatensauce
	Dessert	Schwarzwälder-Kirschdessert
Donnerstag	Menü 1	Käse-Schinken-Spätzle mit Sahnesauce dazu Broccolirößchen mit Buttermandeln garniert
	Menü 2	Texanischer Bohneneintopf mit Hackfleisch und frischem Gemüse
	Dessert	Waldmeistergötterspeise mit Vanillesauce
Freitag	Menü 1	Klassischer Rote-Bete-Heringssalat mit knusprigen Bratkartoffeln
	Menü 2	Bockwurst vom Schwein dazu bunter Hausgemachter Nudelsalat garniert mit reichlich Kräutern
	Dessert	Fruchtjoghurt
SPEISENVERSORGUNG AM WOCHENENDE NUR FÜR SELBSTABHOLER		
Samstag	Menü 1	Bauerntopf mit frischem Gemüse und Hackfleisch
	Menü 2	Frische Spargelcremesuppe mit Baguette
	Dessert	Eisbecher
Sonntag	Menü 1	Rinderroulade in Rotweinsauce dazu Gemüse der Saison und geschwenkte Butterkartoffeln
	Menü 2	Gefüllte Blätterteigtaschen mit Fetakäse auf Spinat Rahmsauce
	Dessert	Schokoladenpudding mit Bananen



UNSER SPEISENANGEBOT

26.04.2021 - 02.05.2021

Montag	Menü 1	Hausgemachte Sauerkrautlasagne auf Frischkäsesauce
	Menü 2	Bunter Erbseneintopf mit Bockwurstscheiben und Kräutern
	Dessert	Pfirsichhälften mit Vanillesoße
Dienstag	Menü 1	Lippischer Wurstebrei mit geschmorten Zwiebeln und Salzkartoffeln
	Menü 2	Bunte Tortellini in Petersiliensauce garniert mit frischen Kräutern
	Dessert	Erdbeerkaltschale
Mittwoch	Menü 1	Hähnchenbrustfilet Hawaii mit Ananas und Käse überbacken dazu Gemüsereis und fruchtige Currysauce
	Menü 2	Milchreis mit Zimt-Zucker
	Dessert	Mandarinenpudding
Donnerstag	Menü 1	Herzhafter Kartoffel-Spinatauflauf auf Sahnesauce
	Menü 2	Graupeneintopf mit buntem Gemüse und Hackfleisch
	Dessert	Melonenvariation
Freitag	Menü 1	Gefüllte Fischroulade auf Rahmsauerkraut dazu Kartoffelstampf
	Menü 2	Gebackener Camembert mit Preiselbeerrahmsauce dazu ein bunter gemischter Salatteller
	Dessert	Waldmeistergötterspeise mit Vanillesauce

SPEISENVERSORGUNG AM WOCHENENDE NUR FÜR SELBSTABHOLER

Samstag	Menü 1	Frischer Spargel mit Sauce Hollandaise Petersilienkartoffeln dazu Kochschinkenrosen
	Menü 2	Frischer Spargel mit Sauce Hollandaise , Petersilienkartoffeln und Kräuterrührei
	Dessert	FrISCHE Erdbeeren
Sonntag	Menü 1	Kasselerrückenbraten mit Rahmsauce dazu Kaisergemüse und Herzoginkartoffeln
	Menü 2	Ofenkartoffel mit Kräuterquark gefüllt dazu gemischter Salat mit Joghurt-Dressing
	Dessert	Tiramisucreme mit frischen Früchten

