

27.06.2022 -01.07.2022

**Montag**

Menü I:

Schweizer Wurstsalat mit Fleischwurst,  
Zwiebel, Gewürzgurkenstreifen und Reibekäse  
In Öl-Essig-Marinade mit Brötchen

Stückobst

**a1,g,i**

vegetarisch



Champignonpfanne mit  
Gemüwestreifen, Creme-Fraiche und Kräutern abgeschmeckt  
dazu Kartoffel-Frischkäse-Taschen

Stückobst

**i,m,2**

**Dienstag**

Menü 1

Geschmorte mini Schweinehaxe mit Sauce  
Sauerkraut, dazu Salzkartoffeln  
Mangoquark

**g**

vegetarisch



Gemüse Kartoffel Curry mit Karotte, Blumenkohl,  
Koriander und Kokos dazu Vollkornreis

Mangoquark

**a1,2,12**

**Mittwoch**

Menü 1

Hähnchenbrustfilet mit Ananas und Käse überbacken  
Sommer-Gemüse und Bandnudeln

Kirschkompott

**a1,c,g**

vegetarisch



Veggi Gyros mit Kräuterquark, Krautsalat im Fladnbrot

Kirschkompott

**g,a,c**

**Liebe Gäste wir empfehlen zu dem gesundheitsfördernden  
Menü einen Salat vom Buffet und ein Stück Obst**

27.06.2022 -01.07.2022

**Donnerstag**

Menü 1



Schweinegulasch aus der Keule mit Champignons und Zwiebeln  
in dunkler Sauce, dazu Bohnengemüse und Drillings-Kartoffeln  
Pudding  
**a1,c,g**

vegetarisch

Blumenkohlröschen in Holländischer Sauce  
mit Salzkartoffeln  
Pudding  
**a1,c,g**

**Freitag**

Menü 1



Lachsfilet auf buntem Gemüse( Karotte,Lauch,Sellerie)  
mit Orangen- Sesam- Sauce und Linguini Nudeln  
dazu Gurkensalat und Stückobst  
**a1,d,f,i**

vegetarisch

Nudeleintopf mit Fadennudeln, buntem Gemüse,  
Eierstich  
und Brötchen  
**a1,c,g**

**Liebe Gäste wir empfehlen zu dem gesundheitsfördernden  
Menü einen Salat vom Buffet und ein Stück Obst**

**Heute haben wir nach Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung ein spezielles Essen für Sie zusammengestellt:**

**Es ist besonders ausgewogen, meist regional und saisonal. Sie erkennen es an diesem Zeichen!**

