

11.07.2022– 15.07.2022
Montag

Menü 1

Cordon Bleu vom Schwein mit Soße
buntem Gemüse und Salzkartoffeln

a1,c,i,2

vegetarisch



Halbe Paprikaschote mit Bulgur gefüllt, dazu Vollkornnudeln mit
mediterranen Gemüsen (Aubergine, Zucchini, Paprika)

an Tomatensauce

Stückobst

a1,c

Dienstag

Menü 1

Geflügel Gyros mit Zwiebelringen, Krautsalat
dazu Bulgur und Quarkdip

a1,g

vegetarisch



Gemüsestrudel (Karotte, Lauch, Sellerie) im Teigmantel
mit Kräutersauce, Schwenkkartoffeln, Salat, Fruchtjoghurt

a,c,g,i

Mittwoch

Menü 1

Fleischspieß vom Schwein mit Speck und Paprika
auf Tomatensoße

dazu Steakfrites und Karottensalat

a,c,g2

vegetarisch



Gemüselasagne mit weißer Sauce

Salat und Fruchtkompott

a1,c,g

Liebe Gäste wir empfehlen zu dem gesundheitsfördernden

Menü einen Salat vom Buffet und ein Stück Obst

11.07.2022– 15.07.2022

Donnerstag

Menü 1



**gebratenes Lachsfilet mit Kräuterbutter
und Dampfkartoffeln dazu Salat,
Stückobst
a1,c,d,g,i**

vegetarisch

**Penne-Nudeln mit Oliven, Hirtenkäse, Lauch
und Spinat-Sauce
a1,g,i**

Freitag

Menü 1

**Wurstsalat mit Paprikastreifen,
Gewürzgurken, Zwiebeln und Tomatenwürfeln
In Öl-Essig-Marinade
dazu ein Brötchen
a1,2,3,8,11**

vegetarisch



**Tom Ka Gai Suppe mit Tofu
Ingwer, Karotte, Paprikastreifen, Lauch und Tofu
in Kokosmilch gegart
a1,g,c,i**

**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!

