

# Speiseplan

25.07.2022– 29.07.2022

## Montag

Menü 1



Rindergeschnetzeltes mit Pilzen, Paprika und  
Lauchzwiebeln in dunkler Soße dazu Vollkornreis  
Blattsalate und Stückobst

**a1,f,g,k**

vegetarisch

Ravioli mit Frischkäse gefüllt  
dazu Pesto-Soße

**a,c,g**

## Dienstag

Menü 1

Paniertes Schweineschnitzel mit Rahmsauce  
dazu Buttergemüse und Kartoffelecken

**a1,c,g**

vegetarisch



Halbe Zucchini gefüllt mit Gemüse und Käse überbacken  
Dazu kleine Kartoffeln und Kräuter- Sauce

**a1,c,g**

## Mittwoch

Menü 1

„Chili con carne“  
Rinderhackfleisch mit Mais und roten Bohnen  
in Tomatensauce mit Chili abgeschmeckt  
Dazu Reis

**i,j**

vegetarisch



Mediterrane Gemüselasagne in Tomatensauce und  
Gouda überbacken, dazu gemischter Salat  
und Quarkspeise

**a,c,g**

# Speiseplan

25.07.2022– 29.07.2022

Menü 1

Hähnchenbrust mariniert mit Sesam  
dazu Mienudeln und Teriyaki- Sauce  
mit Karottensalat und Stückobst

**a1,c,k,i,f**

vegetarisch



Vegetarische Paella-Reispfanne  
mit Paprika, Bohnen, Karotten und Tomaten  
und Kräutern abgeschmeckt

dazu Joghurdip

**a1,c,g**

Freitag

Menü 2



Lachsfilet mit Dill-Soße  
dazu Salzkartoffeln und Salat

Fruchtkompott

**a1,d,c,g,k**

vegetarisch

Kleine Pellkartoffeln mit Waldpilzen in Creme Fraiche  
dazu ein Salat

**a,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!**

