

# Menüplan

vom 10.06. - 16.06.2019

ESSEN auf Rädern

Tel.: 0 50 51/ 47 31 81

Name: \_\_\_\_\_

kleines Menü

normales Menü

XXL-Menü

	Menü 1	Menü 2	Vor- bzw. Nachspeise	Menü 3: Kalt & Lecker
MO	Hähnchenschnitzel an Sahnesoße + Kaisergemüse + Salzkartoffeln <small>5,8,9</small>	Rinderbäckchen an Rotweinsauce Speckbohnen dazu Salzkartoffeln <small>6,8</small>	Mango-Joghurt-Mousse <small>8,9</small>	Pfingsten
DI	Hefeklöße mit Baackobst und Vanillesoße <small>5,6,8,10</small>	Maultaschen mit Käsesauce und gem. Salat <small>2,6,8</small>	Gemüse-cremesuppe <small>6</small>	Gemischten Salat mit Ei, Kochschinken und Käse <small>5,8,10</small>
MI	Schnitzel "Jäger Art" mit Schupfnudeln und gem. Salat <small>6,8</small>	Hackbraten mit Rahmsauce und Schwarzwurzeln dazu salzkartoffeln	Pistazienpudding mit Sahne <small>5,7,8,9</small>	Nudelsalat und Hähnchenschnitzel <small>5,8</small>
DO	Labskaus mit Spiegelei und Gurkenhappen <small>6,8,9</small>	Grüne Nudeln mit Kochschinken-Porree-Käsesauce dazu Salat <small>1,4,6,8</small>	Bananenpudding <small>5,8</small>	Grieß-Sahnepudding mit Erdbeeren <small>5,6,8,9</small>
FR	Bismarkhering in Sahnesauce und Pellkartoffeln <small>5,6,8</small>	Bauernomlett mit Gewürzgurke <small>6,8,9</small>	Fruchtsuppe <small>5</small>	Matjessalat mit Vollkornbrötchen und Butter <small>6,10</small>
SA	Wirsingkohleintopf mit Rindfleisch <small>6</small>	Kartoffel-Kohlrabi-Karottensuppe mit Fleischklößchen <small>6</small>	Götterspeise und Vanillesauce <small>5,8</small>	
SO	Schweinenacknbraten mit Blumenkohl und Salzkartoffeln <small>2,6,8</small>	Schweinenacknbraten mit Frühlingsgemüse, Salzkartoffeln <small>6,8</small>	Pfirsiche <small>4,5</small>	

Änderungen vorbehalten

1=Farbstoffe 2=Nitritpökelsalz 3=Phosphat 4=Konservierungsstoffe 5=Zyklamat/Saccharin 6=Sellerie 7=Nüsse 8=Milch 9=Eier 10=glutenhaltig

Unser Essen ist für Diabetiker geeignet!

Allergene bitte in der Küche erfragen

Unsere Vor- und Nachspeisen sind in den Menüs 1 und 2 enthalten.

