Speiseplan vom 12.11.2018 bis 18.11.2018



	10 4	15 " 0	Helfen. Pflegen. Berate
	Menü 1	Menü 2	Dessert
	Schweineragout Holsteiner Art Salzkartoffeln Rote Beete Apfelsalat	Ravioli mit Käsefüllung Tomatensoße Eisbergsalat	Erdbeerjoghurt
	,		
	Pfannengyros (Pute) Geflügelsoße Butterreis Krautsalat	Topfenknödel mit Aprikosenfüllung Vanillesoße	Vanillepudding mit Krokant
	Norddeutscher Eintopf mit Fleischklößchen	Kartoffelauflauf mit Gemüse Sahnesoße	Heidelbeerquarkspeise
	Hacksteak mit Frischkäsefüllung Bratensoße Salzkartoffeln Bauernsalat	Bauernfrühstück vegetarisch Bratensoße Gurkensalat	Milchreis mit Zucker und Zimt
	Backfischfilet Zitronensoße Salzkartoffeln Gurkensalat	Spinat Auflauf Sahnesoße	Apfelkompott mit Sahne
	Weißer Bohneneintopf mit Fleischeinlage	Sommerlicher Eintopf mit Rindfleisch	Fruchtjoghurt
9 1 1 1 1 1 1 1	Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen Rinderroulade Bratensoße Karottengemüse Petersilienkartoffeln	Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen Rinderroulade Bratensoße Romanesco Petersilienkartoffeln chtiger Allergene und Zusatzstoffe erhalten Sie von unseren Mitar	Cappuccinopudding

Informationen bezüglich möglicher kennzeichnungspflichtiger Allergene und Zusatzstoffe erhalten Sie von unseren Mitarbeitern. Änderungen vorbehalten!