

Montag: 04. Juni 2018

Frühlingszwiebelsuppe
Hähnchenspieß
mit Zigeunersauce
Salzkartoffeln
und Krautsalat
Frischobst

Frühlingszwiebelsuppe
Aus unserer Frischetheke
mit gebackenem Blumenkohl
mit Honig-Senf-Dressing
mit Sahne

Freitag: 08. Juni 2018

Tomatensuppe
Gebratenes Seelachsfilet
auf Rahmsellerie
mit Dampfkartoffeln
Götterspeise Blutorange
mit Sahne

Tomatensuppe
Vegetarische
Spätzle-Pilz-Pfanne
mit Petersiliensauce
und buntem Salat
mit Kapuzinerdressing
Götterspeise Blutorange

Dienstag: 05. Juni 2018

Spargelcremesuppe
Gabelspaghetti
mit Carbonarasoße
(Speck und Gemüse)
und einem Salat
mit Joghurt-Kräuter dressing
Kirschkompott

Spargelcremesuppe
-Schwäbischer Ofenschlupfer-
Süßes Hefengebäck mit Äpfeln,
Mandeln und Rosinen
mit Vanille-Zimt-Sauce
Kirschkompott

Samstag: 09. Juni 2018

Kräftige Graupensuppe
mit Rauchfleisch
Milchreis

Reichhaltiger vegetarischer
Gemüseintopf
Milchreis

Mittwoch: 06. Juni 2018

Pikanter Schweinegulasch
mit Romanobohnen
und Dampfkartoffeln
Fruchtdickmilch

Bandnudeln mit Lachs und
Spinat in heller Sauce
dazu ein Salatteller
mit Sylter Dressing
Fruchtdickmilch

Sonntag: 10. Juni 2018

Holsteiner Hochzeitssuppe
Kräuternackenbraten
in Weinhändlersauce
mit Kaisergemüse
und Salzkartoffeln
Eisbecher Tiramisu-
Mascarpone

Holsteiner Hochzeitssuppe
Pikantes Hähnchenbrustfilet
mit Kräutersauce
Kaisergemüse
und Salzkartoffeln
Eisbecher Tiramisu-
Mascarpone

Donnerstag: 07. Juni 2018

Backerbsensuppe
Schwedische Hackbällchen in
Rahmsauce
mit Butterkohlrabi
und Dampfkartoffeln
Nougatpudding

Backerbsensuppe
Aus unserer Frischetheke
Frische Salate der Saison
mit Schinken, Käse und Ei
und American-Dressing
Nougatpudding

Die kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe und Allergene können in einem gesonderten
Speiseplan eingesehen werden.

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter!