

# Speiseplan

13.05.- 17.05.2024

Montag:

Zartes Eier-Omelett mit Spinat gefüllt oder Käse-Omelett,  
kleine neue Kartoffeln in der Schale gebraten, Kräuterquark  
Salatbuffet mit verschiedenen Dressings  
Dessert<sup>1,8,11</sup> und frisches Obst<sup>13</sup>

Dienstag:

Gebratene, zarte Hähnchenbrust mit Basilikumsauce und  
Farfalle „tricolore“ (bunte Schmetterlingsnudeln)  
Salatbuffet mit verschiedenen Dressings  
Frischer Obstsalat<sup>13</sup> mit Joghurt<sup>8</sup>

Mittwoch:

Tomatencremesuppe mit Reis und Pesto-Sahnehaube  
Apfelpfannkuchen mit Vanillesauce oder Zucker und Zimt  
Salatbuffet und verschiedenen Dressings  
Dessert<sup>1,8,11</sup> und frisches Obst<sup>13</sup>

Donnerstag:

Frisches Mai-Schollenfilet, deutscher Stangenspargel,  
Hollandaise und neue Kartoffeln  
Salatbuffet und verschiedenen Dressings  
Dessert<sup>1,8,11</sup> und frisches Obst<sup>13</sup>

Freitag:

„Bauernfrühstück“ Bratkartoffeln mit Zwiebeln, Gurken und Ei,  
braun geröstete Gemüsesauce  
Salatbuffet mit verschiedenen Dressings  
Dessert<sup>1,8,11</sup> und frisches Obst<sup>13</sup>

Guten Appetit

Gerd Eberhardt  
Küchenleitung

wünscht das  
Küchenteam

Fußnote: 1=mit Farbstoff, 2=mit Konservierungsstoffen, 3=mit Antioxidationsmittel, 4=mit Geschmacksverstärkern, 5=mit Schwefeloxid, 6=geschwärzt, 7=enthält Phosphat 8= enthält Milcheiweiß, 9=koffeinhaltig, 10=chininhaltig, 11=mit Süßstoff, 12=enthält eine Phenylalaminquelle, 13=gewachst, 14=mit Taurin