

	Menü 1 ( Vollkost )	Menü 2 ( Leichte Vollkost )	Menü 3 ( Vegetarische Kost )
Montag 21.10.2024	<b>Cevapcici</b> Tomatensoße Balkanreis und Krautsalat (3) Dessert: Frisches Obst	<b>Bratwurstgulasch</b> Rahmsoße, Pilze (2,3,8) Frühlingsgemüse, Kartoffeln Dessert: Frisches Obst	<b>Süßer Brotauflauf „Kirschmichel“</b> Vanillesoße, Kirschkompott  Dessert: Frisches Obst
Dienstag 22.10.2024	<b>Wiener Schweineschnitzel</b> Soße, Speckrosenkohl (2,3) Kartoffelbrei Dessert: Karamelpudding	<b>Gekochte Eier in Senfsoße</b> Speckrosenkohl (2,3) Kartoffelbrei Dessert: Karamelpudding	<b>Gemüse- Fruchtecurry (1)</b> Butterreis Eisbergsalat in Dressing Dessert: Karamelpudding
Mittwoch 23.10.2024	<b>Wirsingintopf</b> Hackfleischbällchen  Dessert: Birnenquark	<b>Blumenkohl-Hackfleisch-Eintopf</b> mit Kartoffel  Dessert: Birnenquark	<b>Milchreis</b> Zimt, Zucker  Dessert: Birnenquark
Donnerstag 24.10.2024	<b>Lippischen Wurstebrei</b> Gewürzgurke Petersilienkartoffeln Dessert: Grießflammeri mit Pfirsich	<b>Pfefferhähnchen</b> Soße, Steckrüben Buttergemüse Petersilienkartoffeln Dessert: Grießflammeri mit Pfirsich	<b>Rahmspinat</b> Kräuterrührei (3) Petersilienkartoffeln Dessert: Grießflammeri mit Pfirsich
Freitag 25.10.2024	<b>Gebackenes Schollenfilet</b> Meerrettichsoße (3), Kartoffeln Blattsalate in Dressing Dessert: Obst	<b>Pochiertes Rotbarschfilet</b> Gemüse- Rahmsoße Kartoffeln, Blattsalate in Dressing Dessert: Obst	<b>2 Pfannkuchen mit Fruchtfüllung</b> dicke Vanillesoße  Dessert: Obst
Samstag 26.10.2024	<b>Jahreszeitlicher Kürbiseintopf (2,3)</b> Kasseler Einlage  Dessert: Schoko- Sahnepudding	<b>Gyros Rahmsuppe</b> Gemüserais, Putenfleisch  Dessert: Schoko- Sahnepudding	<b>Milchreis</b> Zimt, Zucker  Dessert: Schoko- Sahnepudding
Sonntag 27.10.2024	<b>Wirtshausbraten vom Schweinenacken</b> Braunbiersoße, Blumenkohl-Brokkoli Macaire Kartoffelplätzchen Dessert: Eis (1)	<b>Gebackenes Schweinenackensteak</b> Tomate und Mozzarella, Braune Soße Blumenkohl- Brokkoli, Macaire Kartoffelplätzchen Dessert: Eis (1)	<b>Gebratene Kartoffelplätzchen</b> Gemüse Pilzgulasch, Braune Soße  Dessert: Eis (1)

Ab dem 01.03.2024 Preis für Essen auf Rädern: 9,00 Euro pro Portion

**Verwaltung (Mo-Fr): 8:00 bis 16:00 Uhr – Tel: 05262/408-0 - Küche (Mo-So): 5.30 bis 13.00 Uhr Tel.: 05262/408-100**

Das Küchenteam behält sich vor, bei Lieferengpässen oder anderen Unwegsamkeiten ein anderes Gericht ersatzweise zuzubereiten.

Wir schaffen Raum  
zum Leben