

# SPEISEPLAN



Der Küchenchef empfiehlt

<b>Montag</b> 26.03.2018	<b>Dienstag</b> 27.03.2018	<b>Mittwoch</b> 28.03.2018	<b>Donnerstag</b> 29.03.2018	<b>Freitag</b> 30.03.2018	<b>Samstag</b> 31.03.2018	<b>Sonntag</b> 01.04.2018
-----------------------------	-------------------------------	-------------------------------	---------------------------------	------------------------------	------------------------------	------------------------------

Zwischen- mahlzeit	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
	Joghurt/Obst	Joghurt/Obst	Joghurt/Obst	Joghurt/Obst	Joghurt/Obst	Joghurt/Obst	Joghurt/Obst
<b>A</b>	<b>Rahmspinat mit Blubb</b> (M)  dazu gibt es Rühreier (M) und Salzkartoffeln (3)  615 kcal	<b>Nudel-Gemüse-Auflauf</b> (G,Ei,M)  mit Hähnchenbruststreifen und Käse (M) überbacken  650 kcal	<b>Deftiger Erbsen-Eintopf</b> (Sel)  mit Bockwursteinlage (2,3,15,Sel,Senf)  550 kcal	<b>Pikantes Pfannen-Gyros</b>  mit Zaziki, (M) Krautsalat und Tomaten-Gemüsereis  650 kcal	<b>Karfeitag</b>	<b>Lecker Milchreis</b> (M)  mit Pfirsiche  530 kcal	<b>Zarter Lammbraten aus der Keule</b>  an Rahmsauce, (M) dazu reichen wir grüne Butterbohnen (M) und Schwenkkartoffeln oder Röstinchen  670kcal
<b>B</b>	<b>Würzige Frikadelle</b> (G,Ei,Senf)  mit Schwarzwurzeln in Sahnesauce, (M,G) dabei sind Spätzle (G,EI)  645 kcal	<b>Senfeier-Ragout</b> (G,M)  mit Erbsen u. Möhren, sowie mit gekochten Salzkartoffeln  520 kcal	<b>Tomaten-Creme-Suppe</b> (M,Sel)  mit kleinen Hackbällchen (G,Ei,Senf)  480 kcal	<b>Zartes Haxenfleisch</b> (Sel)  mit Zwiebelsauce, (M) Sauerkraut und Kartoffelpüree (3,M)  660 kcal	<b>Gebrautes Zanderfilet</b>  mit feiner Dill-Sahnesauce, (M) dazu gibt es Gurkensalat und Salzkartoffeln  610 kcal	<b>Eintopf der Überraschung</b> (G,Ei,Sel,M)  550 kcal	
<b>Dessert</b>	Joghurt (M)	Pudding (M)	Obst	Wackelpudding (1,3) mit Sahne (M)	Cremespeise (3,M)	Kompott	Eisdessert (1,M,S)

Das Küchenteam wünscht einen guten Appetit!

Änderungen vorbehalten - gesüßt wird mit Zucker (Normalkost) und Zuckerersatzstoffen (Diabetikerkost) - Vegetarische-, Diabetis- und Schonkost wird von der Normalkost abgeleitet - Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe und Allergene, siehe im Aushang der Einrichtung

Heimbeiratsvorsitzender	Küchenleitung
-------------------------	---------------