

KW: 28

Speiseplan vom 08.07.2024 bis 14.07.2024



Vor- und Nachname: _____

Tag	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Info
Montag, 08.07.2024	Spinatcremesuppe gefüllte Paprika in Sauce mit Gemüse-Reis Dessert	Spinatcremesuppe Spaghetti mit Käse-Sahne-Sauce und Salat Dessert	Spinatcremesuppe Vegetarisch gefüllte Paprika mit Tomatensauce und Gemüse-Reis Dessert	<ul style="list-style-type: none"> • Bestellungen: Bestellungen für die jeweils kommende Woche benötigen wir bis Donnerstag Änderungen im Ausnahmefall: Montags bis Freitags bis spätestens 08:30 Uhr vormittags möglich <i>Telefon: 07307 / 808-83</i> <i>Telefax: 07307 / 808-60</i> ear@stelisabeth-senden.de • auf Wunsch alle Menüs passiert • täglich wechselndes Angebot an Abendessen • Informationen zu Zusatzstoffen erhalten Sie bei der Küchenleitung • Änderungen vorbehalten
Dienstag, 09.07.2024	Minestrone gebratener Leberkäs mit Rahmgemüse und Kartoffelpüree Dessert	Minestrone Quarkstrudel mit Kompott Dessert	Minestrone Quarkstrudel mit Kompott Dessert	
Mittwoch, 10.07.2024	Broccolicremesuppe Käsespätzle mit Blattsalat Dessert	Broccolicremesuppe Hähnchenbrust in der Knusperpanade mit Kartoffelsalat Dessert	Broccolicremesuppe Vegetarische Taler mit Kartoffelsalat Dessert	
Donnerstag, 11.07.2024	Bunte Gemüsesuppe Nürnberger Würstchen mit Sauerkraut und Kartoffeln Dessert	Bunte Gemüsesuppe Penne mit Bolognese-Sauce dazu Blattsalat Obst	Bunte Gemüsesuppe Penne mit Tomatensauce dazu Blattsalat Dessert	
Freitag, 12.07.2024	Pastinakencremesuppe Kaiserschmarrn mit Apfelmus Pudding	Pastinakencremesuppe Rühreier mit Spinat und Kartoffelpüree Pudding	Pastinakencremesuppe Rühreier mit Spinat und Kartoffelpüree Pudding	
Samstag, 13.07.2024	Hackfleisch-Käse-Lauch-Eintopf mit Kartoffel-Brötchen Dessert	Hackfleisch-Käse-Lauch-Eintopf mit Kartoffel-Brötchen Dessert	Kartoffel-Käse-Lauch-Eintopf mit Kartoffel-Brötchen Dessert	
Sonntag, 14.07.2024	Gemüsebrühe mit Kräuterklösschen Schweinebäckchen in Rotweinsauce mit buntem Gemüse und Rosmarin-Kartoffeln Dessert	Gemüsebrühe mit Kräuterklösschen Schweinebäckchen in Rotweinsauce mit buntem Gemüse und Rosmarin-Kartoffeln Dessert	Gemüsebrühe mit Kräuterklösschen Vegetarisches Schnitzel mit Kräutersauce dazu buntes Gemüse und Rosmarin-Kartoffeln Dessert	