

KW: 23

Speiseplan vom 01.06.2026 bis 07.06.2026



Vor- und Nachname: _____

Tag	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Info
Montag, 01.06.2026	Grüne Erbsensuppe Fleischküchle mit Spätzle und Gemüse Dessert	Grüne Erbsensuppe Nudeln mit Tomatensauce dazu Salat Dessert	Grüne Erbsensuppe Nudeln mit Tomatensauce dazu Salat Dessert	<ul style="list-style-type: none"> • <u>Bestellungen:</u> 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 • <i>auf Wunsch alle Menüs passiert</i> • <i>täglich wechselndes Angebot an Abendessen</i> • <i>Informationen zu Zusatzstoffen erhalten Sie bei der Küchenleitung</i> • <i>Änderungen vorbehalten</i>
Dienstag, 02.06.2026	Tomatencremesuppe Milchreis mit Zimt-Zucker dazu Kompott Dessert	Tomatencremesuppe Schweinegeschnetzeltes in Calvados-Rahmsauce mit Kartoffelgratin und grünem Salat Dessert	Tomatencremesuppe Vegetarisches Schnitzel mit Kartoffelgratin und grünem Salat Dessert	
Mittwoch, 03.06.2026	Selleriecremesuppe Paniertes Seelachsfilet mit Remoulade dazu Kartoffelsalat Dessert	Selleriecremesuppe Hackbällchen in Champignonrahm mit Zartweizen dazu Salat Dessert	Selleriecremesuppe Gemüsebällchen in Champignonrahm mit Zartweizen dazu Salat Dessert	
Donnerstag, 04.06.2026	Eierstichsuppe Schweineroulade mit Spitzkohl und Spätzle Dessert	Eierstichsuppe Schweineroulade mit Pastinaken und Spätzle Dessert	Eierstichsuppe Tofu-Taler mit Pastinaken und Spätzle Dessert	
Freitag, 05.06.2026	Pastinakencremesuppe Schinken-Nudeln mit Tomaten-Sahne-Sauce dazu Blattsalat Dessert	Pastinakencremesuppe Reisauflauf mit Kompott Dessert	Pastinakencremesuppe Gemüsenudeln mit Tomaten-Sahne-Sauce dazu Blattsalat Dessert	
Samstag, 06.06.2026	Hühnernudeleintopf mit Brötchen Kuchen	Hühnernudeleintopf mit Brötchen Kuchen	Gemüsenudeleintopf mit Brötchen Kuchen	
Sonntag, 07.06.2026	Gemüsebrühe mit Grießklößchen Rindergeschnetzeltes mit Broccoli und Röstitaler Dessert	Gemüsebrühe mit Grießklößchen Rindergeschnetzeltes mit Blumenkohl und Röstitaler Dessert	Gemüsebrühe mit Grießklößchen vegetarische Taler mit Sauce und Broccoli dazu Röstitaler Dessert	