



Seniorenheim

## Speiseplan Haus Adrian

29.04. - 05.05.2024

### Menüplan

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
Frühstück	Frühstücksbuffet	Frühstücksbuffet	Frühstücksbuffet	Frühstücksbuffet	Frühstücksbuffet	Frühstücksbuffet	Frühstücksbuffet dazu gekochtes Ei
Suppe	Rinderbrühe mit Nudeln	Karotten-Ingwercremesuppe	Gemüsebrühe mit Eierstich	Selleriecremesuppe	Gemüsebrühe mit Reiseinlage	Tomatensuppe	Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Gemüse
Menü 1	gebratenes Cordon Bleu vom Schwein, mit Rahmgemüse und Bratkartoffeln	Leberknödel auf Sauerkraut, mit Bratensoße und Salzkartoffeln	Lasagne mit Gemischtem Hackfleisch an Bechamelsoße dazu ein Beilagensalat	Kasselerbraten an Bratensoße mit Gemüseschupfnudeln	Panierte Fischroulade mit Brokkoliefüllung an Rahmsoße, mit Petersilienkartoffeln dazu ein Beilagensalat	Kartoffel-Kohlrabieintopf dazu Bauernbrot	Rinderbraten an Rotweinsauce, dazu Speckrosenkohl und Spätzle
Menü 2	Kartoffel Gemüseauflauf mit einer Schnittlauchsoße	Reibekuchen mit Apfelmus Zimt und Zucker	Überbackener Brokkoli mit Hollandaise dazu Salzkartoffeln	Blumenkohl Käsemedaillon an Kräutersoße, mit Petersilienkartoffeln dazu einen Salat	Gebratene Spinatgnocchi an Bärlauchsoße dazu ein frischer Feldsalat	Quarkauflauf mit Pfirsich mit Vanillesoße Zimt und Zucker	Spaghetti mit Tomaten-Oliven-Sauce
Dessert	Vanillepudding	Zitronenquark	Kirschgötterspeise	Pistazienpudding	Apfelkompott	Eisbecher	Kokosquark
Abendessen	Zwiebelmettwurst Gewürzgurken Abendbuffet	Wiener Würstchen mit Senf Abendbuffet	Eiersalat Abendbuffet	Abendbuffet	Frischer Obazder mit Breze Abendbuffet	Gebackener Camembert mit Preiselbeeren Abendbuffet	Geräucherter Lachs mit Meerrettich Abendbuffet

Änderungen vorbehalten

Reservierung und Bestellung mindestens einen Tag zu vor bis 18Uhr unter 09445 7527-1350

Guten Appetit!

Allergene und Zusatzstoffe können in der Zentralküche erfragt werden