




Speiseplan





Bestellung bitte bis spätestens 10.00 Uhr

Telefon 0375 39025-18

6.2. 	Kartoffeln, Kräuterquark, Leberwurst, Butter <i>veg. Leberwurst</i> Beilage
7.2.  	Spagetti „Bolognese“ <i>veg. Grünkernbolognese</i> Käse Dessert
8.2.	Vorsuppe Kartoffelpuffer Apfelmus
9.2.	Reis mit <i>veg.</i> gefüllter Paprikaschote und Tomatensauce Pudding
10.2. 	Kessulgulasch <i>veg. Minestrone</i> Ciabatta Dessert

13.2. 	Spirelli mit Putengulasch <i>veg. Möhren-Lauch-Sauce</i> Kompott
14.2. 	Marinierter Hering <i>veg. Eier in Senfsauce</i> Kartoffeln Gurkensalat
15.2. Afghanischer Tag	Dal (Linsengericht) mit frischem Brot und Salat
16.2.	Altdeutsche Kartoffelsuppe mit Brot Jogurt
17.2. 	Kassler-Pfanne mit Schupfnudeln und Sauerkraut <i>auch veg.</i> Quarkspeise

20.2. 	Kartoffelsuppe mit Wiener <i>veg. Möhrenstreifen</i> Jogurt
21.2.  	Gefüllte Zucchini <i>auch veg.</i> Reis Tomatensauce
22.2. 	Geflügelleber <i>veg. Gemüsefrikadelle</i> Kartoffelpüree und Möhrenrohkost
23.2.	Spirelli mit Gorgonzola- Tomatensauce und Käse Salatbeilage
24.2. 	Backfisch <i>veg. Backcamembert</i> Kartoffeln, Rotkohl und Dillsauce

27.2. 	Reiseintopf mit Geflügelfleisch und Brot <i>auch veg.</i> Schokopudding
28.2. 	Schweineschnitzel <i>veg. Gemüseschnitzel</i> Kartoffeln und Buttererbsen
1.3. 	Penne mit Wurstgulasch <i>veg. Tomaten-Mozzarella- Sauce</i> Käse und Dessert
2.3.	Blumenkohl-Medaillons mit Kartoffelpüree und Kräutersauce
3.3. 	Geflügelfrikassee <i>veg. Gemüsepfanne</i> Reis Salatbeilage

Informationen über Zusatzstoffe und Zutaten die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Mitarbeitern.