

St. Suitbertus

Speisenplan vom 20.12.2021 - 26.12.2021



Tag	Menü I	Menü II	Kuchen / Abendbeilage
Montag	Vorsuppe Gefüllte Paprikaschote Tomatensoße Butterreis Cremedessert	Vorsuppe Endiviensalat mit Speck und Zwiebeln Kartoffelpüree Spiegelei Cremedessert	Belegte Schnittchen Milchreis mit Zimt und Zucker
Dienstag	Vorsuppe Nürnberger Rostbratwürstchen Lauchgemüse Salzkartoffeln Erdbeerpudding	Vorsuppe Putenlebergeschnetzeltes mit Äpfeln Kartoffelpüree Blattsalat Erdbeerpudding	Belegte Schnittchen Chinesische Gemüsesuppe
Mittwoch	Vorsuppe Spitzkohleintopf mit Fleischeinlage Fruchtdessert	Vorsuppe Kirschmichel und Vanillesoße Fruchtdessert	Belegte Schnittchen Käsepicker
Donnerstag	Rindfleischsuppe mit Nudeln Fruchtjoghurt	Rindfleischsuppe mit Nudeln Fruchtjoghurt	Weihnachtsfeier mit festlichem 4-Gang-Me- nü
Freitag	Vorsuppe Überbackenes Seelachsfilet Senfsoße Salzkartoffeln Tomatensalat Götterspeise	Vorsuppe Rührei Rahmspinat Kartoffelpüree Götterspeise	Belegte Schnittchen Matjes oder Bockwurst Kartoffelsalat
Samstag	Frische Suppe Schweine-Filettopf Spätzle Feldsalat Zimt Eisstern	Frische Suppe Hähnchenroulade Rosenkohl Kartoffelpüree Zimt Eisstern	Belegte Schnittchen Geflügelsalat
Sonntag	Frische Suppe Gänsebrust mit Orangensoße Apfelrotkohl Kartoffelklöße Eierlikörpudding	Frische Suppe Senf-Rostbraten vom Schwein Speckbohnen Kartoffelpüree Eierlikörpudding	Belegte Schnittchen Lachsrollchen mit Spinat

Änderungen vorbehalten, für weitere Fragen steht Ihnen die Küchenleitung gerne zur Verfügung.
Bei Fragen zu Nährwerten, Zusatzstoffen und Allergenen wenden Sie sich bitte an die Mitarbeiter in der
Hauswirtschaft.