

St. Suitbertus

Speisenplan vom 03.01.2022 - 09.01.2022



Tag	Menü I	Menü II	Kuchen / Abendbeilage
Montag	Vorsuppe Gebackener Leberkäse Sauerkraut Kartoffelpüree Cremedessert mit Sahnetupfer	Vorsuppe Röstipizza belegt nach Flammkuchenart Gemischter Salat Cremedessert mit Sahnetupfer	Belegte Schnittchen Grießbrei mit Himbeersirup
Dienstag	Vorsuppe Putengeschnetzeltes "Hawai" Butterreis oder Kartoffelpüree Karottensalat Schokoladenpudding	Vorsuppe Rosmarinkartoffeln Bauernsalat Schokoladenpudding	Belegte Schnittchen Zwiebelsuppe
Mittwoch	Vorsuppe Schnittbohneintopf mit Fleischeinlage Fruchtkompott	Vorsuppe Hackfleisch - Gemüsepfanne Nudeln Fruchtkompott	Belegte Schnittchen Matjes mit Zwiebelringen
Donnerstag	Vorsuppe Jägerschnitzel Bratkartoffeln Blattsalat Fruchtjoghurt	Vorsuppe Milchreis-Obst-Auflauf mit Vanillesoße Fruchtjoghurt	Belegte Schnittchen Quarkspeise
Freitag	Vorsuppe Heringsstipp Pellkartoffeln Götterspeise mit Vanillesoße	Vorsuppe Eier in Senfsoße Brokkoli Kartoffelpüree Götterspeise mit Vanillesoße	Belegte Schnittchen Bunter Käsesalat
Samstag	Ungarische Gulaschsuppe Eisdessert	Kartoffelsuppe mit Wursteinlage Eisdessert	Belegte Schnittchen Nudelsalat
Sonntag	Frische Suppe Spießbraten Erbsen und Möhren Salzkartoffeln Himbeerpudding	Frische Suppe Geflügelbällchen Paprikarahmsoße Kartoffelpüree Bohnensalat Himbeerpudding	Belegte Schnittchen Fruchtkompott

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.