

St. Suitbertus

Speisenplan vom 19.07.2021 - 25.07.2021



Tag	Menü I	Menü II	Kuchen / Abendbeilage
Montag	Vorsuppe Sülze Remouladensoße Bratkartoffeln Gemischter Salat Götterspeise	Vorsuppe Spiegelei Kaisergemüse Kartoffelpüree Götterspeise	Belegte Schnittchen Grießbrei mit Himbeersirup
Dienstag	Vorsuppe Hühnerfrikassee Butterreis oder Kartoffelpüree Blattsalat Himbeerpudding	Vorsuppe Germknödel mit Pflaumenkompott und Vanillesoße Himbeerpudding	Belegte Schnittchen Mozzarella mit Tomate
Mittwoch	Vorsuppe Kohlrabieintopf mit Hackfleisch Fruchtdessert	Vorsuppe Hähnchennuggets Rahmsoße Kartoffelpüree Gemischter Salat Fruchtdessert	Belegte Schnittchen Thunfischsalat
Donnerstag	Vorsuppe Hackbraten Bohnen-Tomaten-Gemüse Salzkartoffeln Fruchtjoghurt	Vorsuppe Tortellini Schinken-Sahne-Soße Gemischter Salat Fruchtjoghurt	Belegte Schnittchen Quarkspeise
Freitag	Vorsuppe Gedünsteter Seelachs Kräutersoße Salzkartoffeln Gurkensalat Cremedessert	Vorsuppe Spinatomelette mit Hollandaise Kartoffelpüree Cremedessert	Belegte Schnittchen Bauernsalat
Samstag	Italienische Gemüsesuppe (Zucchini, Tomaten, weiße Bohnen, Nudeln) Cappuccinopudding	Toast Hawai Gemischter Salat Cappuccinopudding	Belegte Schnittchen Kartoffelsalat
Sonntag	Frische Suppe Putenrollbraten Salzkartoffeln Gemischter Salat Eisdessert	Frische Suppe Kalbfleischbällchen Rahmsoße Möhrengemüse Kartoffelpüree Eisdessert	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.