

# St. Suitbertus

Speisenplan vom 17.01.2022 - 23.01.2022



Tag	Menü I	Menü II	Kuchen / Abendbeilage
<b>Montag</b>	Vorsuppe Dicke Bohnen mit Kasseler Salzkartoffeln  Cremedessert	Vorsuppe Kohlrabi-Kräuter-Medaillon Rahmsoße Kartoffelpüree Tomatensalat Cremedessert	Belegte Schnittchen Milchreis mit Zimt und Zucker
<b>Dienstag</b>	Vorsuppe Hähnchenkeule Currysoße Butterreis Blattsalat Erdbeerpudding	Vorsuppe Kaiserschmarrn Apfelmus  Erdbeerpudding	Belegte Schnittchen Käsepicker
<b>Mittwoch</b>	Vorsuppe Grünkohl mit Mettwurst  Fruchtdessert mit Sahnetupfer	Vorsuppe Nudeln Bolognese Gemischter Salat Fruchtdessert mit Sahnetupfer	Belegte Schnittchen Brathering
<b>Donnerstag</b>	Vorsuppe Frikadelle Blumenkohl Salzkartoffeln Fruchtjoghurt	Vorsuppe Semmelknödel mit Pilzrahmsoße Gurkensalat Fruchtjoghurt	Belegte Schnittchen Quarkspeise
<b>Freitag</b>	Vorsuppe Backfisch Remouladensoße Salzkartoffeln Gemischter Salat Götterspeise	Vorsuppe Eierragout mit Gemüse Kartoffelpüree  Götterspeise	Belegte Schnittchen Waldorfsalat
<b>Samstag</b>	Szegediner Gulasch Salzkartoffeln Eisdessert	Hühnersuppentopf mit Nudeln  Eisdessert	Belegte Schnittchen Fleischsalat
<b>Sonntag</b>	Frische Suppe Schweinenackenbraten Rosenkohl Salzkartoffeln Griespudding	Frische Suppe Putengeschnetzeltes Kartoffelpüree Bohnensalat Griespudding	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.