

St. Suitbertus

Speisenplan vom 20.09.2021 - 26.09.2021



Tag	Menü I	Menü II	Kuchen / Abendbeilage
Montag	Vorsuppe gebratene Blutwurst mit Röstzwiebeln Kartoffelpüree Apfelmus Götterspeise	Vorsuppe Königsberger Klopse Kapernsoße Salzkartoffeln Rote Bete Götterspeise	Belegte Schnittchen Milchreis mit Zimt und Zucker
Dienstag	Vorsuppe Putenschnitzel Rahmsoße Kartoffelpüree Gemischter Salat Karamellpudding	Vorsuppe Warmer Ofenschlupfer mit Vanillesoße Karamellpudding	Belegte Schnittchen Röstiecken
Mittwoch	Vorsuppe Pichelsteiner Eintopf mit Fleischeinlage Fruchtdessert	Vorsuppe China-Gemüse-Nudelpfanne mit Putenstreifen Fruchtdessert	Belegte Schnittchen Heringsalat
Donnerstag	Vorsuppe Ungarisches Gulasch Nudeln Blattsalat Fruchtjoghurt	Vorsuppe Bauernomelette Gemischter Salat Fruchtjoghurt	Belegte Schnittchen Quarkspeise
Freitag	Vorsuppe Fischfrikadelle Dillrahmsoße Salzkartoffeln Tomatensalat Cremedessert	Vorsuppe Bockwurst Kartoffelsalat Cremedessert	Belegte Schnittchen gefüllter Pfirsich
Samstag	Erbensuppe mit Eisbein Schokoladenpudding mit Vanillesoße	Vorsuppe Pfannkuchen mit Kirschfüllung mit Vanillesoße	Belegte Schnittchen Eier-Lauch-Salat
Sonntag	Frische Suppe Rinderroulade Apfelrotkohl Kartoffelklöße Eisdessert	Frische Suppe Geschnetzeltes vom Schwein Kartoffelpüree Gemischter Salat 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.