

# St. Suitbertus

Speisenplan vom 27.09.2021 - 03.10.2021



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