

# St. Suitbertus

Speisenplan vom 04.10.2021 - 10.10.2021



Tag	Menü I	Menü II	Kuchen / Abendbeilage
<b>Montag</b>	Vorsuppe Bratwurst Kohlrabigemüse Salzkartoffeln  Cremedessert	Vorsuppe Spaghetti Napoli mit geriebenem Parmesan Gemischter Salat  Cremedessert	Belegte Schnittchen Milchreis mit Zimt und Zucker
<b>Dienstag</b>	Vorsuppe Putengulasch Nudeln oder Kartoffelpüree Blattsalat Schokoladenpudding	Vorsuppe Quarkobstauflauf mit Vanillesoße  Schokoladenpudding	Belegte Schnittchen Gefüllte Eier
<b>Mittwoch</b>	Vorsuppe Möhreneintopf mit Hackbällchen  Fruchtdessert mit Sahnetupfer	Vorsuppe Zwiebelkuchen Blattsalat und Federweißer Fruchtdessert mit Sahnetupfer	Belegte Schnittchen Thunfischsalat
<b>Donnerstag</b>	Vorsuppe Wirsingroulade mit Specksoße Salzkartoffeln  Fruchtjoghurt	Vorsuppe Gebackener Camembert mit Preiselbeeren Schwarzbrot & Butter Gemischter Salat Fruchtjoghurt	Belegte Schnittchen Quarkspeise
<b>Freitag</b>	Vorsuppe Eierpfannkuchen mit Speck Blattsalat Apfelpfannkuchen mit Zimt und Zucker Götterspeise	Vorsuppe Fischauflauf mit Tomaten und Champignons Kartoffelpüree  Götterspeise	Belegte Schnittchen Kürbiscremesuppe
<b>Samstag</b>	Linsensuppe mit Wursteinlage Eisdessert	Bunte Gemüsesuppe Grießklößchen Eisdessert	Belegte Schnittchen Kartoffelsalat
<b>Sonntag</b>	Frische Suppe Schweinekräuterbraten Speckbohnen Salzkartoffeln Vanillepudding mit Schokoladensauce	Frische Suppe Vegetarisches Schnitzel Paprika-Gemüse Kartoffelpüree Vanillepudding mit Schokoladensauce	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.