

Speisenplan für die KW 32
Deutsches Rotes Kreuz
Herr Ziegenberg – Frau Bachmann
Tel.: 06151 / 3606 613 – Fax: 06151 / 3606 624

Tour



DRK Mahlzeitendienst



	Vollkost D	Leichte Vollkost D	Vegetarisch D	Sondermenü (Aufpreis) D
Montag 05.08.	Gemüsecremesuppe a,b,d,l) Paniertes Schweineschnitzel a,b,c,d,g,j) dazu Balkangemüse und Püree b,l) Obst	Gemüsecremesuppe a,b,d,l) Eistich aus dem Ofen b,c) an Spinat b) dazu Püree b,l) Obst	Gemüsecremesuppe a,b,d,l) Ofenkartoffeln mit Gemüse dazu Feta – Kräuterquarkcreme b) Obst	Tagessuppe Wildgulasch in Preiselbeerrahm b) dazu Kartoffelklöße a), Salat b,g) Tagesdessert
Dienstag 06.08.	Gemüsebrühe mit Reis d) Mediterrane Nudelpfanne a,d) mit Basilikum-Tomatensauce Gebäck a,b,c,h,j,m)	Gemüsebrühe mit Reis d) Geflügelklößchen in heller Sauce a,b,c) dazu bunte Gemüsewürfel d) und Reis Gebäck a,b,c,h,j,m)	Gemüsebrühe mit Reis d) Deftiger Krauttopf mit Kartoffeln, Paprika und Möhren dazu Brot a) Gebäck a,b,c,h,j,m)	Tagessuppe Wildgulasch in Preiselbeerrahm b) dazu Kartoffelklöße a), Salat b,g) Tagesdessert
Mittwoch 07.08.	Möhrencremesuppe a,b,d,l) Kasselerbraten 2,3,4) mit Rotkraut und Kartoffeln Vanillepudding b)	Möhrencremesuppe a,b,d,l) Schweineschnitzel „Natur“ g) dazu Kürbis-Tomatensauce b) und Kartoffeln Vanillepudding b)	Möhrencremesuppe a,b,d,l) Gemüselasagne a,b,c) dazu Kürbis-Tomatensauce b) Vanillepudding b)	Tagessuppe Wildgulasch in Preiselbeerrahm b) dazu Kartoffelklöße a), Salat b,g) Tagesdessert
Donnerstag 08.08.	Gemüsebrühe mit Nudeln a,d) Gemüsefrikadelle a,c,j) an Kräutersauce a,b) mit Reis und Bohnensalat g) Apfelfruchtdessert	Gemüsebrühe mit Nudeln a,d) Hähnchenfleischspieß j) mit Sauce dazu Zucchini-Gemüse und Püree b,l) Apfelfruchtdessert	Gemüsebrühe mit Nudeln a,d) Asiatische Gemüsepfanne d,j) mit Ananas -Basmatireis Apfelfruchtdessert	Tagessuppe Wildgulasch in Preiselbeerrahm b) dazu Kartoffelklöße a), Salat b,g) Tagesdessert
Freitag 09.08.	Kartoffelsuppe a,b,d,l) Gebackenes Seelachsfilet a,e,j) mit Remoulade 1,2,9,b,c,g,j) dazu Kartoffelsalat b,g) Schokoladenpudding b)	Kartoffelsuppe a,b,d,l) Bunte Gemüsepfanne in Tomate d,j) dazu Nudeln a) Schokoladenpudding b)	Kartoffelsuppe a,b,d,l) Gratinierte Kartoffelpuffer b) mit Spinat a,b) dazu Kurkumasauce b) Schokoladenpudding b)	Tagessuppe Wildgulasch in Preiselbeerrahm b) dazu Kartoffelklöße a), Salat b,g) Tagesdessert
Samstag 10.08.	Kartoffeleintopf b,d,l) mit 1 Wiener Würstchen 2,3,4,8,g) und Wurzelgemüse d) dazu Brot a) Fruchtjoghurt b)	Kartoffeleintopf b,d,l) mit 1 Wiener Würstchen 2,3,4,8,g) und Wurzelgemüse d) dazu Brot a) Fruchtjoghurt b)	Gebratene Nudeln a) mit Gemüse d) dazu Kräutersauce b) Fruchtjoghurt b)	Tagessuppe Wildgulasch in Preiselbeerrahm b) dazu Kartoffelklöße a), Salat b,g) Tagesdessert
Sonntag 11.08.	Tomatencremesuppe a,b,d,l) Schweinekammbraten g) an Jus dazu Möhren und Püree b,l) Gebäck a,b,c,h,j,m)	Tomatencremesuppe a,b,d,l) Schweinerückenbraten g) an Jus dazu Möhren und Püree b,l) Gebäck a,b,c,h,j,m)	Tomatencremesuppe a,b,d,l) Grünkernbratling a,b,c,i) auf Tomaten-Zwiebelgemüse Gebäck a,b,c,h,j,m)	Tagessuppe Wildgulasch in Preiselbeerrahm b) dazu Kartoffelklöße a), Salat b,g) Tagesdessert

Die mit **D** gekennzeichneten Menüs sind Diabetiker geeignet!

Wir behalten uns Änderungen in Ihrem Interesse vor!

Unsere Speisen werden mit Jodsalz zubereitet. Unsere Speisen enthalten zubereitungsbedingt unter Umständen Allergene.

Die Liste der Zusatzstoffe und Allergene, gekennzeichnet mit 1, 2, a, b, ...) ist auf Wunsch beim Mahlzeitendienst abrufbar.

Mit der Bitte um Rückgabe bis spätestens Mittwoch, den 31. Juli 2024 – DANKE!