

# Speiseplan vom 16. Juli - 19. Juli 2018

## Fleisch/Fischgericht

## Vegetarisches Gericht

Mo. 16.07.2018	Putengeschnitztes in Curry-Fruchtsoße, <sup>G</sup> Reis und Salat <sup>L,J</sup> Rote Grütze mit Vanillesoße <sup>G</sup>	Frühkartoffeln mit Kräuter- Frischkäsequark, <sup>G</sup> Salat <sup>L,J</sup> und Rote Grütze mit Vanillesoße <sup>G</sup>
Di. 17.07.2018	Grobe deftige Bratwurst <sup>1,3,4</sup> mit Salzkartoffeln und Rahmbohnen <sup>G</sup> Himbeerquark <sup>G</sup>	Spaghetti <sup>A1,C</sup> mit Linsen- Gemüsebolognese, Salat <sup>L,J</sup> und <sup>G</sup> Himbeerquark <sup>G</sup>
Mi. 18.07.2018	Rinderbraten mit Soße <sup>G</sup> Knödel <sup>1,3,</sup> und Salat <sup>L,J</sup> , frischer Obstsalat	Frühlingsrolle vegetarisch <sup>A1,C,G,I,J</sup> mit Soße „Süß-sauer“, <sup>5</sup> frischer Obstsalat
Do. 19.07.2018	Zucchinicremesuppe, <sup>G</sup> Bandnudeln <sup>A1</sup> mit Lachs-(Fisch) Sahne- Gemüsesoße, <sup>G</sup>	Zucchinicremesuppe, <sup>G</sup> Hausgemachter Kaiserschmarren <sup>A1,C,G</sup> mit Apfelkompott

**Wir wünschen Guten Appetit**

Änderungen vorbehalten, wir verwenden ausschließlich gesetzlich zugelassene Zusatzstoffe und Konservierungsmittel. Deklarationspflichtige Zusatzstoffe/Allergene werden in den Tagesgerichten gekennzeichnet. Die Kennzeichnung hängt aus

