

	Menü 1 (Vollkost)	Menü 2 (Leichte Vollkost)	Menü 3 (Vegetarische Kost)
Pfingst-Montag 20.05.2024	Schinkenbraten vom Schwein Spargelragout. Kartoffeln, Dessert: Strudel Pudding Becher	Geflügelroulade Soße, Buttergemüse Kartoffeln Dessert: Strudel Pudding Becher	Gemüsefrikadelle Rahmsoße, Buttergemüse Kartoffeln Dessert: Strudel Pudding Becher
Dienstag 21.05.2024	Hähnchen Keule Dunkelbiersoße Fingermöhren, Kartoffeln Dessert: Mandelpudding	Schweinenacknbraten Soße, Fingermöhren Kartoffeln Dessert: Mandelpudding	Bauernomelette, Gurke Dessert: Mandelpudding
Mittwoch 22.05.2024	Westfälischer Kartoffeleintopf mit Speck und Feldgemüsen Dessert: Rote Grütze mit Sahne (1)	Bunter Sellerieeintopf Geflügelfleisch Dessert: Rote Grütze mit Sahne (1)	Milchreis Zimt, Zucker Dessert: Rote Grütze mit Sahne (1)
Donnerstag 23.05.2023	Rinder Leber Streifen, Apfel Zwiebel Soße Buttergemüse ,Kartoffelbrei, Dessert: Himbeerpudding (1)	Bunter Gemüse- Hähnchenauflauf Sahnesoße Hühnerbruststreifen Dessert: Himbeerpudding (1)	Kartoffel- Spinatauflauf (3) Sahnesoße Parmesankäse Dessert: Himbeerpudding (1)
Freitag 24.05.2023	Paniertes Seelachsfilet Remouladensoße Speck- Kartoffelsalat (2,3) Dessert: Obst	Fischroulade Gemüsefüllung Meerrettichsoße (3) Kartoffeln, Möhrensalat Dessert: Obst	2 gefüllte Pfannkuchen Vanillesoße Dessert: Obst
Samstag 25.05.2024	Blindhähnchen Eintopf Wursteinlage (2,3) Dessert: Dany plus Sahne	Festtagsbouillon Fleischeinlage, Gabelspaghetti, Eierstich Dessert: Dany plus Sahne	Milchreis Zimt, Zucker Dessert: Dany plus Sahne
Sonntag 26.05.2024	Rheinischer Rinder Sauerbraten Rosinensoße (3) Apfelrotkohl, Kartoffeln Dessert: Eis (1)	Kalbsbraten Kräutersoße Leipziger Rahmgemüse, Kartoffeln Dessert: Eis (1)	Kartoffelrösti Leipziger Rahmgemüse Dessert: Eis (1)

Ab dem 01.03.2024 Preis für Essen auf Rädern: **9,00 Euro pro Portion**

Verwaltung (Mo-Fr): 8:00 bis 16:00 Uhr – Tel: 05262/408-0 - Küche (Mo-So): 5.30 bis 13.00 Uhr Tel.: 05262/408-100

Das Küchenteam behält sich vor, bei Lieferengpässen oder anderen Unwegsamkeiten ein anderes Gericht ersatzweise zuzubereiten.

Wir schaffen Raum
zum Leben