

SPEISEPLAN 17.6.-21.6.2024

MONTAG:

Wikingertopf mit Rindfleischbällchen,
Erbsen und Möhren in heller Rahmsoße
Reis
Apfel-Möhrenrohkost
Apfel

DIENSTAG:

Milchschnitzel
Nudeln mit Tomaten-Gemüsesoße
Bunter Salat mit French Dressing
Vanille-Joghurt

MITTWOCH:

Geflügelbratwurst
Salzkartoffeln und Apfelrotkohl
Braune Sauce
Karamell-Pudding

DONNERSTAG:

Westfälische Reibekuchen mit Apfelmus
Kirsch-Joghurt

FREITAG:

Gebackenes Seelachsfilet
Salzkartoffeln
Rahmsoße
Gurken-Dillsalat
Mascarpone-Creme Birne/Quitte

