SPEISEPLAN 30.11.-04.12.2026

MONTAG:

Wikingertopf mit Rindfleischklößchen
Reis mit Erbsen und Möhren in heller Sauce
Apfel-Möhrensalat
Clementine

DIENSTAG:

Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel
Kartoffelpüree
Erbsen-Möhrengemüse
Vanille-Joghurt

MITTWOCH:

Geflügel-Bratwurst
Salzkartoffeln und Apfelrotkohl
braune Soße
Schoko-Pudding

DONNERSTAG:

Spirelli-Nudeln
Tomaten-Gemüsesoße
bunter Salat mit Balsamico-Dressing
Kirsch-Joghurt

FREITAG:

gebackenes Seelachsfilet
Salzkartoffeln
Rahmsoße
Gurkensalat
Mascarponecreme Birne/Quitte

