




















Speiseplan Mai 2024

<p>Donnerstag, 02.05.24</p>	<p>Menü 2: „Upstövt Kohlrabi mit Balkes“ Kohlrabi in Mehlschwitze mit Mini-Geflügelhackbällchen, dazu Kartoffeln 4 BE</p> 	<p>Menüvegetarisch: 4 Canneloni „Ricotta-Spinaci“ Eiernudelteig mit Ricotta und Spinat, dazu Spinat-Käsesahnesauce 7,5 BE</p> 
--	--	---

<p>Montag, 06.05.24</p>	<p>Menü 1: Hähnchenpfanne „Gyros Art“ mit Zwiebeln, dazu Tomatenreis und Tzatziki 4,5 BE</p> 	<p>Menü vegetarisch: Kartoffelpuffer mit Apfelmus 8 BE</p> 
<p>Dienstag, 07.05.24</p>	<p>Menü 1: Lasagne „al Forno“ mit Rinderhackfleisch- und Béchamelsauce 4,5 BE</p> 	<p>Menü vegetarisch: Quinoa-Erbсен-Frikadelle mit pikanter Senfsauce (mit Zwiebeln, Sahne, Petersilie), dazu Möhren und Kartoffeln 5 BE</p> 
<p>Mittwoch, 08.05.24</p>	<p>Menü 1: Paniertes Schnitzel „Wiener Art“ mit Rahmsauce, dazu Erbsen und Kartoffeln 5 BE</p> 	<p>Menü 2: Küstenbackfisch mit Pellkartoffelsalat und Remoulade 5,5 BE</p> 

<p>Montag, 13.05.24</p>	<p>Menü 2: „Köttbullar“ Rinderhackfleischbällchen in Rahmsauce, dazu Kartoffelpüree und Preiselbeergelee 5 BE</p> 	<p>Menü vegetarisch: Spaghetti „Napoli“ mit Tomaten-Basilikumsauce 9 BE</p> 
<p>Dienstag, 14.05.24</p>	<p>Menü 2: 1 große Nürnberger Rostbratwurst mit Sauce auf Sauerkraut, dazu Kartoffeln 3,5 BE</p> 	<p>Menü vegetarisch: Kartoffel-Tortilla mit Zwiebeln, dazu Knoblauch-Dip und ein Tomatensalat 4,5 BE</p> 
<p>Mittwoch, 15.05.24</p>	<p>Menü 2: Frikadelle mit brauner Sauce, dazu Prinzessbohnen und Kartoffeln 4,5 BE</p> 	<p>Menü vegetarisch: Spinatlasagne mit Tomaten, Zwiebeln, Béchamelsauce und Käse überbacken 3,5 BE</p> 
<p>Donnerstag, 16.05.24</p>	<p>Menü 1: Ravioli „Speziale“ mit Hackfleischfüllung in pikanter Tomatensauce mit Paprika, Knoblauch und Frühlingszwiebeln 8,5 BE</p> 	<p>Menü 2: „Französisches Putenschnitzel“ mit Pfefferrahmsauce, dazu Buttergemüse und Salzkartoffeln 5 BE</p> 

<p>Mittwoch, 22.05.24</p>	<p>Menü 1: Würzige Schweinefleischfrikadelle mit dunkler Zwiebelsauce, dazu Rotkohl und Kartoffeln 4,5 BE</p> 	<p>Menü 2: „Ammerländer Hühnersuppeneintopf“ mit Gemüse und Muschelnudeln 2 BE</p> 
<p>Donnerstag, 23.05.24 Veggie-Day</p>	<p>Menü 1: Vegetarisch gefüllte rote Paprikaschote mit fruchtiger Tomatensauce, dazu Vollkornreis 6,5 BE</p> 	<p>Menü vegetarisch: „Ostfriesischer Hüdel“ gegarter Hefekloß in Vanillesauce, mit warmen Birnenkompott 8 BE</p> 

<p>Montag, 27.05.24</p>	<p>Menü 1: BIO-Spaghetti „Bolognese“ mit Rinderhackfleischsauce 8,5 BE</p> 	<p>Menü 2: Krakauer in dunkler Sauce, dazu Rotkohl und Kartoffeln 4 BE</p> 
<p>Dienstag, 28.05.24</p>	<p>Menü 1: Kartoffelgratin „Elsässer Art“ gewürfelter Bauchspeck, Zwiebeln, Knoblauch, Sahne, Muskat und gratinierter Emmentaler 7 BE</p> 	<p>Menü vegetarisch: Asiatische Bratnudelpfanne mit Frühlingszwiebeln, Gemüse und Sojasauce 6 BE</p> 
<p>Mittwoch, 29.05.24</p>	<p>Menü 1: Schweine „Cordon bleu“ mit Blumenkohl in Béchamel, dazu Kartoffeln 4 BE</p> 	<p>Menü vegetarisch: 7 Falafel-Bällchen mit Grillgemüse, dazu ein Sour Cream-Dip 4 BE</p> 
<p>Donnerstag, 30.05.24</p>	<p>Menü 1: „Berliner Currywurst“ in Gewürzketchupsauce, dazu Kartoffelpüree und ein Gurkensalat 3,5 BE</p> 	<p>Menü 2: Deftiger Möhre Eintopf mit Rinderhackfleisch 2 BE</p> 