







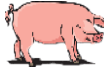










# Speiseplan Juni 2024

<b>Montag, 03.06.24</b>	<b>Menü 2:</b> <b>Schweinefrikadelle</b> mit Bratensauce, grünen Bohnen und Kartoffeln 4,5 BE 	<b>Menü vegetarisch:</b> <b>Spaghetti „con Spinaci“</b> Sauce mit Blattspinat, Gorgonzola, Frühlingszwiebeln und Knoblauch 8 BE 
<b>Dienstag, 04.06.24</b>	<b>Menü 2:</b> <b>Putensteak</b> mit Sauce, dazu Kaisergemüse und Salzkartoffeln 3,5 BE 	<b>Menü vegetarisch:</b> <b>3 Kartoffeltaschen</b> <b>„Frischkäse-Kräuter“</b> dazu Schnittlauchsauce und Buttergemüse 4,5 BE 
<b>Mittwoch, 05.06.24</b>	<b>Menü 1:</b> <b>Rinderhacksteak „Texas“</b> vom Grill mit BBQ-Sauce, dazu Langkornreis mit Kidneybohnen 7 BE 	<b>Menü vegetarisch:</b> <b>3 Eierpfannkuchen</b> mit Apfelmus 6,5 BE 
<b>Donnerstag, 06.06.24</b>	<b>Menü 1:</b> <b>Pikantes Wurstgulasch</b> in Tomaten-Paprikasauce, dazu Makkaroni 7 BE 	<b>Menü vegetarisch:</b> <b>Nudelgratin „del Sol“</b> Makkaroni mit Grillgemüse, mit Käse überbacken, dazu fruchtige Tomatensauce 9,5 BE 

<p><b>Montag, 10.06.24</b></p>	<p><b>Menü 1:</b> <b>„Chili con Carne“</b> mit Rinderhackfleisch, Mais, Zwiebeln, Paprika und Kidneybohnen, dazu Reis 7 BE</p> 	<p><b>Menü 2:</b> <b>Krakauer</b> mit brauner Sauce, Rahmwirsing und Salzkartoffeln 3,5 BE</p> 
<p><b>Dienstag, 11.06.24</b></p>	<p><b>Menü 2:</b> <b>Lasagne „al Forno“</b> mit Rinderhackfleisch- und Béchamelsauce 4,5 BE</p> 	<p><b>Menü vegetarisch:</b> <b>Kokos-Zucchini-Curry</b> mit grünen und gelben Zucchinischeiben, Kokosmilch und Curry, dazu BIO-Reis 6 BE</p> 
<p><b>Mittwoch, 12.06.24</b></p>	<p><b>Menü 1:</b> <b>Vollkornspirelli „Jutta“</b> dazu Broccoli-Sahnesauce, mit Geflügelbällchen 8,5 BE</p> 	<p><b>Menü 2:</b> <b>Geflügelbratwurst</b> mit brauner Sauce, dazu Euromix und Kartoffeln 3 BE</p> 
<p><b>Donnerstag, 13.06.24</b></p>	<p><b>Menü 1:</b> <b>„Omas Erbsensuppe“</b> mit Speckwürfel, Zwiebeln und einer Bockwurst 3 BE</p> 	<p><b>Menü vegetarisch:</b> <b>Spaghetti Napoli</b> mit Tomaten-Basilikumsauce 9 BE</p> 

<p><b>Montag, 17.06.24</b></p>	<p><b>Menü 1:</b> <b>BIO-Spaghetti „Bolognese“</b> mit Rinderhackfleischsauce 8,5 BE</p> 	<p><b>Menü 2:</b> <b>Kassler</b> mit Sauce, dazu Sauerkraut und Salzkartoffeln 3,5 BE</p> 
<p><b>Dienstag, 18.06.24</b></p>	<p><b>Menü 2:</b> <b>„Ammerländer Hühnersuppeneintopf“</b> mit Gemüse und Muschelnudeln 2 BE</p> 	<p><b>Menü vegetarisch:</b> <b>Tortellini an Gemüse-Sahnesauce</b> mit Broccoli und Karotten 7,5 BE</p> 
<p><b>Mittwoch, 19.06.24</b></p>	<p><b>Menü 1:</b> <b>Paniertes Putenschnitzel</b> mit Geflügelrahmsauce, dazu Pfannengemüse und Kartoffeln 5,5 BE</p> 	<p><b>Menü vegetarisch:</b> <b>Spinat-Kartoffelauflauf</b> mit Zwiebeln, Tomatenwürfel, Knoblauch und Sahne, mit Käse überbacken 3,5 BE</p> 
<p><b>Donnerstag, 20.06.24</b></p>	<p><b>Menü 2:</b> <b>Gebratene Hähnchenbrust</b> in Geflügelsauce mit Kaisergemüse, dazu Salzkartoffeln 3 BE</p> 	<p><b>Menü vegetarisch:</b> <b>Milchreis</b> mit Zimt und Zucker 6,5 BE</p> 