

Speisekarte

RUDOLF-SCHLOER-STIFT

Mo. 11.07.

Di. 12.07.

Mi. 13.07

Do. 14.07.

Fr. 15.07.

Sa. 16.07.

So. 17.07.

VORSUPPE

Sellerie-Crème
(a10, g, i) (95kcal)

Gerstensuppe
(a10, i)

Tomaten-Crème
(a10, g) (85kcal)

Steinpilz Bouillon
(a10, i) (110kcal)

Gemüse-Crème
(a10, g) (115kcal)

Rindfleisch Suppe
(a10, c, i) (110kcal)

VOLLKOST

Gebratene
Blutwurst (j) mit
Möhren-
Untereinander (g, j)
(610kcal)

Rinder
Geschnetzeltes mit
Paprika (a10, g) und
Spätzle (a10, c, g)
(620kcal)

Königsberger-
Klopse (a10, c, g)
mit Kapernsoße (g)
und Püree (g)
(605kcal)

Nudelpfanne mit
Hähnchenbrust
Streifen und
Gemüse (a10)
(625kcal)

Gebratener
Seelachs (a10, c, d)
mit Butter-Möhren
(g) und Dill-
Kartoffeln (g)
(595kcal)

Bunter Gemüse-
Eintopf mit Speck
und Pökelfleisch
(a10, i) (595kcal)

Rollbraten (j) mit
geschmortem
Spitzkohl (g) und
Speck-Kartoffeln
(g) (635kcal)

VEGETARISCHE KOST

Ofenkartoffel mit
Kräuterquark (g)
und Salat (565kcal)

Vegetarische
Bratlinge (a10, i)
mit Saisongemüse
(g) und Püree (g)
(585kcal)

Dicke Bohnen in
Rahmsoße (a10, g)
mit Püree (g)
(595 kcal)

Heidelbeer-
Pfannkuchen
(a10, c, g) mit
Vanillesauce (g)
(600kcal)

Eier in Senfsoße
(a10, c, g, j) mit
Butter-Möhren (g)
und Püree (g)
(610kcal)

Erbsen-Creme
Suppe mit
gerösteten
Brotwürfeln
(a10, c, g, i)

Gemüse Strudel
(a10, c, g) mit
Holländischer Soße
(g) (590kcal)

DESSERT

Pfirsich Pudding
(g) (115kcal)

Rhabarber Kompott
(115kcal)

Mango Crème
(g) (115kcal)

Joghurt Mousse
(g) (120kcal)

Götterspeise
(100 kcal)

Panna Cotta
(g) (115kcal)

Vanille Mousse (g)
(125kcal)

ZUM KAFFEE

Plätzchen und Obst
(a10, c, g)

Kuchenriegel
(a10, c, g)

Plätzchen und Obst
(a10, c, g)

Blechkuchen
(a10, c, g)

Plätzchen und Obst
(a10, c, g)

Obstboden
(a10, c, g)

Donauwelle
(a10, c, g)

EXTRA ABENDBEILAGE

Rote Bete
(j)

Hering in
Tomatensoße
(j)

Eiersalat
(c, g)

Kaltschale

Käsesalat mit Obst
(g)

Zwiebelbrot mit
Schmalz (a10)

Spargelröllchen
(c)

WIR REICHEN ZU ALLEN MENÜS FRISCHEN SALAT. UNSER KÜCHENTEAM WÜNSCHT GUTEN APPETIT!

Eine Liste der Zusatzstoffe (von 1 bis 12) und der Allergene (von a bis n) finden Sie als Aushang im Speisebereich und erhalten Sie auf Wunsch von Servicepersonal. Bei Allergien und Unverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte an. Änderungen behalten wir uns vor.