

	Menü 1	Menü 2	Vollwertkost Fleischfrei	Leichte Vollkost
MONTAG 01.08.22	<i>Gemüsecremesuppe Original saarl. Currywurst mit Pommes frites und Blattsalate Schokoladenpudding</i>	<i>Gemüsecremesuppe Hähnchenroulade in Käsesauce auf Bio-Maisgemüse und Spätzle Schokoladenpudding</i>	<i>Gemüsecremesuppe Champignonopf mit Semmelknödel und gemischtem Salat Schokoladenpudding</i>	<i>Gemüsecremesuppe Hähnchenroulade in Käsesauce Fingermöhrchen und Spätzle Schokoladenpudding</i>
DIENSTAG 02.08.22	<i>Klare Suppe mit Nudeln Lammgulasch „ provencale,„ mit grünen Bohnen und Kartoffelgratin Quarkspeise mit Waldbeeren</i>	<i>Klare Suppe mit Nudeln Paniertes Schollenfilet mit Zitrone Remouladensauce und Kartoffelsalat Quarkspeise mit Waldbeeren</i>	<i>Klare Suppe mit Nudeln Gefüllte Paprikaschote Tomatenkräutersauce grüner Salat Quarkspeise mit Waldbeeren</i>	<i>Klare Suppe mit Nudeln Bandnudeln mit Tomatenkräutersauce und Salat Quarkspeise mit Waldbeeren</i>
MITTWOCH 03.08.22	<i>Selleriecremesuppe Chililyoner gebraten mit Senf Kartoffelspalten und grüner Salat Karamelpudding</i>	<i>Selleriecremesuppe Tafelspitz vom Rind an Meerrettichsauce Bouillonkartoffeln und rote Bete-Salat Karamelpudding</i>	<i>Selleriecremesuppe Kartoffelreibekuchen mit Apfelmus und Salatteller Karamelpudding</i>	<i>Selleriecremesuppe Tafelspitz an leichter Meerrettichsauce Bouillonkartoffeln und rote Bete-Salat Karamelpudding</i>
DONNERSTAG 04.08.22	<i>gebräunte Grießsuppe Putenschnitzel paniert Champignonrahmsauce Pommes Dauphines und Kaisergemüse Vanillepudding</i>	<i>gebräunte Grießsuppe Bayrischer Kümmelbraten mit Weißkrautsalat und Knöpfle Vanillepudding</i>	<i>gebräunte Grießsuppe Kartoffel-Auflauf mit Gemüse und Salat Vanillepudding</i>	<i>gebräunte Grießsuppe Schweinerückenbraten mit Kaisergemüse und Knöpfle Vanillepudding</i>
FREITAG 05.08.22	<i>Fleischsuppe mit Ei Hamburger Pannfisch an Senfsauce Bratkartoffel mit Speck und grünem Salat Joghurtspeise mit Himbeeren</i>	<i>Fleischsuppe mit Ei gekochte Eier in Kräutersensauce mit Rahmspinat und Kartoffelstampf Joghurtspeise mit Himbeeren</i>	<i>Gemüsebrühe mit Ei Saarländische Geheiratete in Lauchrahmsauce und Endivienalat Joghurtspeise mit Himbeeren</i>	<i>Fleischsuppe mit Ei Saarl. Geheiratete in Kräutersauce und grüner Salat Joghurtspeise mit Himbeeren</i>
SAMSTAG 06.08.22	<i>Linseneintopf mit Mettwurst und Brotbeilage Frisches Obst</i>	<i>Hühnerbrühe mit Nudeln Hähnchenragout in milder Safransauce mit Butternudeln und feinen Erbsen Frisches Obst</i>	<i>Klare Gemüsesuppe mit Nudeln Broccoliklößchen in Käse–Sahnesauce, und Frühlingsgemüse Frisches Obst</i>	<i>Hühnerbrühe mit Nudeln Hähnchenragout in Safransauce Nudeln und Frühlingsgemüse Frisches Obst</i>
SONNTAG 07.08.22	<i>Klare Fleischbrühe mit Flädle Rinderbschmorbraten „ Burgunder Art „ mit Rosenkohl Kartoffelplätzchen Blech Kuchen</i>	<i>Klare Fleischbrühe mit Flädle Kräuterschinkenbraten mit Schwarzwurzeln und Salzkartoffel Blech Kuchen</i>	<i>Klare Gemüsebrühe mit Flädle Broccoligratin Gemüsejoghurtsauce und Salat Blech Kuchen</i>	<i>Klare Fleischbrühe mit Flädle Rinderschmorbraten mit Schwarzwurzeln und Salzkartoffel Blech Kuchen</i>

Bei Fragen wenden sie sich bitte an Ihre Diät–oder Serviceassistentin.

In unseren Speisen verwenden wir jodiertes Speisesalz !

Für unsere Patienten, die von Allergien und Unverträglichkeiten betroffen sind, möchten wir jederzeit gute Gastgeber sein.

Daher erhalten Sie sämtliche Informationen zu den in unseren Speisen enthaltenen Allergenen auf der Rückseite der Speisekarte.

Tel. : +49(0)6898 /12 22 26

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN !