

Speiseplan

Woche 20.06.2022 bis 26.06.2022

Namen

2022	Vollkost-Menü	Fleischlose Menüs	Leichte Vollkost mit BE-Angabe	Suppe
Mo 20.06	7315 2 Kalbsbratwürste in Soße, Spinat und Kartoffelpüree RSM G L <input type="checkbox"/>	4805 Frühlingstopf mit Grießklößchen BE 2,1 VW A1 C L <input type="checkbox"/>	4229 Rahmschnitzel "natur" vom Schwein, mit Spargelgemüse und Kräuternudeln BE 3,3 SMW A1 C G L <input type="checkbox"/>	468 Broccoli-Rahmsuppe Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli. VM G <input type="checkbox"/>
Di 21.06	7119 Pikantes Rindergulasch Erbsen und Fingermöhren, Kartoffelschmarrn RW A1 L <input type="checkbox"/>	8025 Spaghetti alla Napoli mit fruchtiger Tomatensoße und Weißwein verfeinert VAKW A1 <input type="checkbox"/>	4531 Putenkeulenbraten in Rahmbratensoße, Mangoldgemüse und Kartoffelknödeln BE 3,2 GMW A1 C G L <input type="checkbox"/>	458 Karotten-Cremesuppe Unsere delikat gewürzte Suppe aus aromatischen Karotten, mit Sahne verfeinert. VM G L <input type="checkbox"/>
Mi 22.06	7216 Schweinegeschnetzeltes mit Champignons in heller Soße, Erbsen und gewürfelte Karotten, Spätzle-Nudeln SMW A1 G L <input type="checkbox"/>	7916 Hefeklöße mit Heidelbeerfüllung, Vanillesoße VMW A1 C G <input type="checkbox"/>	4810 Gemüseeintopf mit Rindfleisch Karotten, Blumenkohl, Kohlrabi, Steckrüben, Broccoli, Sellerie und Kartoffeln BE 1,4 R L <input type="checkbox"/>	443 Köstliche Festtagssuppe mit Nudeln, Eierstich, Gemüseeinlage, kleinen Maultaschen, Geflügelfleischklößchen. SGW A1 C L <input type="checkbox"/>
Do 23.06	7813 Linsengericht "Schwäbische Art" mit 1 Paar Wiener Würstchen, Spätzle mit Bröseln 7 RSW A1 C <input type="checkbox"/>	4664 Spiegeleier in Senfsoße Salzkartoffeln BE 3,6 & VMW A1 C G M <input type="checkbox"/>	4310 Zartes Kalbgeschnetzeltes Pastinakengemüse, Hörnchennudeln BE 4,3 RW A1 C L <input type="checkbox"/>	465 Grünkernsuppe mit gemahlenem Grünkern, Karotten- und Selleriestreifen, verfeinert mit Sauerrahm. VMW A1 A5 G L <input type="checkbox"/>
Fr 24.06	7431 Jägerklößchen Hackfleischklößchen in Pilzrahmsoße, Kohlrabi-Steckrübengemüse, bunte Nudeln RSMW A1 C G L <input type="checkbox"/>	7614 Käsespätzle mit Zwiebelschmelze VMW A1 C G L <input type="checkbox"/>	4710 Wildlachs in Bärlauch-Rahmsoße, Langkorn-Wildreismischung mit Gemüse BE 4,2 MWF A1 D G L <input type="checkbox"/>	462 Tomaten-Rahmsuppe Unsere fruchtige, hausgemachte Tomaten-Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern. VKMW A1 C G <input type="checkbox"/>
Sa 25.06	7314 Gefüllter Kalbsbraten mit Schweinehackfleischfüllung in Rahmsoße, Rosenkohl, Schlingli-Nudeln RSMW A1 G L <input type="checkbox"/>	8914 Kaiserschmarrn mit fruchtigem Zwetschgenkompott VMW A1 C G <input type="checkbox"/>	4311 Bunte Gemüseplatte mit Kalbfleischbällchen helle Soße, Möhren, Blumenkohl und Broccoli, Salzkartoffeln BE 2,6 RMW A1 C G <input type="checkbox"/>	469 Steinpilz-Cremesuppe Unsere delikat gewürzte Steinpilz-Cremesuppe mit Steinpilzen und Sahne verfeinert. VKM G <input type="checkbox"/>
So 26.06	7229 Geschmorte Schweineschulter in Soße, dazu Gemüse und Salzkartoffeln S L <input type="checkbox"/>	4661 Pilzragout "Böhmische Art" mit Serviettenknödeln BE 4,1 VMW A1 C G L <input type="checkbox"/>	4536 Hähnchenbrustfilet in Apfelrahmsoße mit Steckrüben-Kohlrabigemüse und Kräuterreis BE 4,4 GMW A1 G L <input type="checkbox"/>	466 Kräftige Hühnerbouillon Unsere hausgemachte Hühnerkraftbrühe mit Geflügelfleisch, Fadennudeln und Ei. GW A1 C L <input type="checkbox"/>

BE = Broteinheiten R enthält Rindfleisch; S enthält Schweinefleisch; G enthält Geflügel; V Vegetarische Menüs; A enthält Alkohol; K würzige Knoblauchnote; M enthält Laktose; A/W enthält Gluten; A1 enthält Weizen; A5 enthält Dinkel; C enthält (Hühner-) Ei; D/F enthält Fisch; G enthält Milch und Milchprodukte; L enthält Sellerie; M enthält Senf; 7 mit Nitritpökelsalz; & mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln

Kath. Sozialstation
Marienstraße 16
88045 Friedrichshafen
Telefonnummer: 07541 / 22101