

Ökumenischer Mittagstisch Leichlingen

Speiseplan für die Woche vom 29.04. - 05.05.2024

Datum		Menü I		Menü II	
29.04.	Montag	Rindfleischsuppe mit Einlage(C,J) Spaghetti Bolognese mit Hackfleisch in Tomatensauce(G,J) Bunter Bohnensalat mit Dressing(G,J) Türkischer Joghurt mit Honig(G)		Rindfleischsuppe mit Einlage(C,J) Ofenfrischer Fleischkäse mit Zwiebelsauce Spitzkohlgemüse in Rahm(G,J) Sahnepüree(G,T) Türkischer Joghurt mit Honig(G)	
30.04.	Dienstag	Geröstete Grießsuppe(J) Matjes Fischfilet "Hausfrauen Art"(G,J,K) Salzkartoffeln Aprikosenkompott		Geröstete Grießsuppe(J) Spanisch Bauern-Omelett mit Speck, Zwiebeln und Kartoffeln Kräutersauce(C,G) Aprikosenkompott	
01.05.	Mittwoch	Feine Spargelcremesuppe mit Einlage(G,J) Zwiebelfleisch vom Rinder Roastbeef(G,J,K) Blattsalat mit Dressing Kartoffelkroketten(G,J) Bayrisch-Creme mit Schattenmorellen(G)		Feine Spargelcremesuppe mit Einlage(G,J) Zwiebelfleisch vom Rinder Roastbeef(G,J,K) Bohnen-Speckstippe(J) Salzkartoffeln Bayrisch-Creme mit Schattenmorellen(G)	
02.05.	Donnerstag	Nudelsuppe „Toskanische Art“(C,A,J,T) Sauerkrauteintopf mit Weißen Bohnen Erdbeerquark(G)		Nudelsuppe „Toskanische Art“(C,A,J,T) Rinderragout in Meerrettichsauce(A,G,J,N,T) Kohlrabi-Möhrengemüse(J) Salzkartoffeln Erdbeerquark(G)	
03.05.	Freitag	Tagessuppe Gegrillte Garnelenspieße mit Mangosauce (D,G,J,M,N) Hausgemachter Gurkensalat(G) Salzkartoffeln Vanillepudding mit Birnen(G)		Tagessuppe Schmorbraten mit Austernpilz Sauce(A,G,J,K,N,T) Wirsing-Gemüse(A,G,J,T) Salzkartoffeln Vanillepudding mit Birnen(G)	
04.05.	Samstag	Bayrische Gerstensuppe mit Rindfleisch einlage(A,J,K,T) Dessertbecher(G)			
05.05.	Sonntag	Tagessuppe Düsseldorfer Senfbraten vom saftigen Schweinerücken(K) Spitzkohlgemüse in Rahm(G,J) Semmelknödel(C,G) Dessertbecher(G)			

Der Austausch von Komponenten ist möglich.

A: Weizen, C: Ei, D: Fisch, G: Laktose, H: Schalenfrüchte, J: Sellerie, K: Senf, N: Schwefeldioxid/Sulfit, T: Milch

Änderungen vorbehalten