

Ökumenischer Mittagstisch Leichlingen

Speiseplan für die Woche vom 22.07. – 28.07.2024

Datum		Menü I		Menü II	
22.07.	Montag	Rindfleischsuppe mit Einlage(C,J) Honigschinken Würfel(J,K) Blumenkohl in Rahmsauce mit Schinkenwürfeln(G) Salzkartoffeln Fruchtjoghurt(G,T)		Rindfleischsuppe mit Einlage(C,J) Rührei mit Schnittlauch(C,G) Blattsalat mit Dressing Kartoffelpüree(G,T) Fruchtjoghurt(G,T)	
23.07.	Dienstag	Holländische Sellerie- Apfelcremesuppe(G,J) Brathering süß-sauer eingelegt(D,J) Bergische Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln(J) Kirsch Wackelpudding mit Sahne(G)		Holländische Sellerie- Apfelcremesuppe(G,J) Nudelauf mit Schinkenstreifen und Erbsen in feiner Sahnesauce(A,G,J,T) Kirsch Wackelpudding mit Sahne(G)	
24.07.	Mittwoch	Fünfkräutersuppe(A,G,J,T) Düsseldorfer Senfei(C,K) Eisbergsalat Salzkartoffeln Panna Cotta(G)		Fünfkräutersuppe(A,G,J,T) Hamburger „Grüne Hein“ Bohneneintopf mit Birnen, Speck und Kartoffeln (G,J,K) Panna Cotta(G)	
25.07.	Donnerstag	Hühnerkraftbrühe mit Eierstich(C,G,J) Hausgemachter Speckpfannkuchen(C,G) Blattsalat mit Dressing Orangenquarkspeise(G)		Hühnerkraftbrühe mit Eierstich(C,G,J) Fleischbällchen mit Tomatensauce Brokkoli Gemüse(J) Kartoffelkroketten(G,J) Orangenquarkspeise(G)	
26.07.	Freitag	Italienische Minestroneuppe(J) Gebratenes Seelachsfilet mit Dijonsensauce(C,D,J) Schmorgurken Gemüse mit Dill(G,J) Dillreis Pfirsich Melba		Italienische Minestroneuppe(J) Schmorbraten mit kräftiger Bratenjus(J) Rote-Bete-Salat Salzkartoffeln Pfirsich Melba	
27.07.	Samstag	Herzhafte Hackfleisch-Käse-Lauchsuppe(G,J) Dessertbecher(G)			
28.07.	Sonntag	Tagessuppe Putenkeulenbraten mit Orangen-Ingwerjus(G,J) Ingwer Karotten(G,J) Sättigungsbeilage 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