

# Ökumenischer Mittagstisch Leichlingen

Speiseplan für die Woche vom 29.07. – 04.08.2024

Datum		Menü I		Menü II	
29.07.	Montag	Bärlauchsuppe (G,J) Gabelnudeln (C,A,T) a la Spinat in Schinken Käsesauce (C,G,J) Tomatensalat Fruchtjoghurt (G,T)		Bärlauchsuppe (G,J) Paniertes Schweineschnitzel mit Paprika (C,A) Porreegemüse in Rahm (G,J) Salzkartoffeln Fruchtjoghurt (G,T)	
30.07.	Dienstag	Rindfleischsuppe mit Einlage (C,J) Hamburger Sahneheringstopf (D,G) Pellkartoffeln Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce (G)		Rindfleischsuppe mit Einlage (C,J) Hähnchen Cordon Bleu (C,G,J) Broccoligemüse (J) Gebratene Schupfnudeln (C,J) Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce (G)	
31.07.	Mittwoch	Blumenkohlcremesuppe (J) Klopse „Königsberger Art“ mit Kapernsauce (C,J,K) Rote-Beete-Salat Kartoffelpüree (G,T) Brüsseler Trüffelcreme (G)		Blumenkohlcremesuppe (J) Deftiger Möhreintopf „Bürgerlicher Art“ mit Schweinefleischeinlage (J,K) Schweinegulasch nach Großmutter Art (G,J) Brüsseler Trüffelcreme(G)	
01.08.	Donnerstag	Hühnerkraftbrühe mit Eierstich (C,G,J) Rheinische hausgemachte Reibekuchen (C,G,J) Apfelmus Mandarinenspalten		Hühnerkraftbrühe mit Eierstich (C,G,J) Gulasch „Hunsrücker Art“ (A,G,J,K,N,T) Blattsalat mit Dressing Semmelknödel (C,G) Mandarinenspalten	
02.08.	Freitag	Tomatencremesuppe mit Reis (G) Pochiertes Tilapiafilet (D) Sommergemüse (J) Salzkartoffeln		Tomatencremesuppe mit Reis (G) Saftiger Schweinebraten „Düsseldorfer Art“ (J,K) Mixed Pickles (J,K) Bergische Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln (J)	
03.08.	Samstag	Deftige Linsensuppe mit Kassler(J) Dessertbecher(G)			
04.08.	Sonntag	Tagessuppe Hausgemachtes Hühnerfrikassee mit Spargel, Champignons, Erbsen und Möhren(G,J) Erbsenreis(G,J) 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