

Ökumenischer Mittagstisch Leichlingen

Speiseplan für die Woche vom 05.08. - 11.08.2024

Datum		Menü I		Menü II	
05.08.	Montag	Rindfleischsuppe mit Einlage (C,J) Rührei mit Schnittlauch (C,G) Rahmspinat (G,J) Salzkartoffeln Fruchtjoghurt (G,T)		Rindfleischsuppe mit Einlage (C,J) Westfälischer Pfefferpotthast mit Kapern und Gurken (A,J,K) Rote-Bete-Salat Zwiebelpüree (G,T) Fruchtjoghurt (G,T)	
06.08.	Dienstag	Spinatcremesuppe Florentiner Art (G,J) Kap-Seehecht mit Estragon-Samtsauce (D,J) Euro-Mix Gemüse (G,J) Butterkartoffeln (G) Schokopudding mit Sahne (G)		Spinatcremesuppe Florentiner Art (G,J) Schweinegulasch in Salbeisauce (G,J,N) Glasierte Fingermöhren (J) Nudelbeilage (C,G) Schokopudding mit Sahne (G)	
07.08.	Mittwoch	Geflügelcremesuppe mit Schnittlauch (G) Nudel-Gemüsepfanne Südländische „Art“ mit Tomate und Paprika (C,G,J,N,T) Birne „Helene“ mit Schokoladensauce (G)		Geflügelcremesuppe mit Schnittlauch (G) Putenpfanne „Indisch“ in Curryrahmsauce (G,J) Gemüsereis (G,J) Birne „Helene“ mit Schokoladensauce (G)	
08.08.	Donnerstag	Möhren-Kokosnuss-Suppe (G,J) Hausgemachter Kaiserschmarrn, eine österreichische Spezialität (C,G) mit Pflaumenkompott Weiße-Mousse au Chocolat (G)		Möhren-Kokosnuss-Suppe (G,J) Milchbohneintopf „Bürgerliche Art“ (J) Frische Bratwurst (J) Weiße-Mousse au Chocolat (G)	
09.08.	Freitag	Hühnersuppe mit Reiseinlage (J) Rotbarschfilet (D) Hausgemachter Gurkensalat (G) Salzkartoffeln		Hühnersuppe mit Reiseinlage (J) Bayrischer Kartoffelsalat mit Gurke und Speck (C,J,K) Bockwurst (G,J)	
10.08.	Samstag	Bergische Graupensuppe mit Rindfleischeinlage (J) Dessertbecher (G)			
11.08.	Sonntag	Tagessuppe Rinderbraten mit Café de Paris Sauce (G,J,K) Blattsalat mit Dressing Sättigungsbeilage Dessertbecher			

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