Bayerisches Rotes Kreuz

Tel.: 08171/9345-0 Fax: 08171/9345-24

_	_	_	
4			ı
_	_		•

Speiseplan heiss

Woche vom 21.07.-27.07.25

KW:

Essen auf Rädern

Name: _____

Ort:

Tagessuppe 3,00 € * (hier eintragen)

	Tagesgericht 1	11,50 € ✓	Tagesgericht 2	12,50 €	✓	Schmankerl	14,00 €	✓	1
MO 21.07.	Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis		Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse- Nudeln			Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle			+
DI 22.07.	Hausgemachter Wirsing- Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein		Panierter Alaska-Seelachs in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel			Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße mit Kohlrabi- Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln			+
MI 23.07.	Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel- Quark-Füllung		Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln			Sauerrahmgulasch vom Schwein mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampfkartoffeln			+
DO 24.07.	Goldgelb panierte Hähnchen- Happen, dazu Erbsen und		Feine Gemüsevielfalt mit einer Karottenecke in Knusperpanade, Romanesco-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Buttersoße			Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpflespätzle			+
FR 25.07.	Hausgemachter Vollmilch- Grießbrei mit Pflaumenkompott		Zarte Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Pfirsichen und Ananas, dazu Gemüsereis			Schweineschnitzel Natur in einer Café-de-Paris-Soße dazu grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln und kleine Kartoffelrösti			+
SA 26.07.	Cremiges Champignonragout mit Spätzle		Hackbraten in Kräutersoße dazu grüne Bohnen "naturell" und Salzkartoffeln			Kap-Seehecht in feiner Honig- Senfsoße mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf			+
SO 27.07.	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch		Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse überbacken			Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße			+