

# MITTAGESSEN BEGEGNUNGSSTÄTTE



Speiseplan vom 29.07. bis 04.08.2024

	Menü I	Menü II	Menü III	Dessert
<b>Mo</b>	Deftiger Linseneintopf mit Wiener Würstchen J,2,3	Butternudeln mit Broccoli-Sahnesoße und Reibekäse A,C,G	Gebratene Hähnchenkeule mit Gartengemüse und Salzkartoffeln A,J,9,15	Ananaskompott
<b>Di</b>	Gekochte Eier mit Senfsoße, Möhrengemüse und Kartoffeln A,C,G,K	Gemüse-Frikadelle mit Kräutersoße und Kartoffelpüree, dazu Rote-Bete-Salat 9,A,C,G,J	Schweinsbraten mit Bohnengemüse und Kartoffeln A,J,K,29	Aprikosenkompott
<b>Mi</b>	Gefüllter Germknödel mit Vanillesoße, dazu Kompott A,G,15	Rahmspinat mit Eieromelett, dazu Salzkartoffeln A,C,G	Schweineschnitzel "Cordon bleu" mit Blumenkohlgemüse und Salzkartoffeln A,G,3	Dessert Tip der Woche
<b>Do</b>	Nudeln mit Tomatensoße, Jagdwurst und Reibekäse A,G,2,3,29	Sellerieschnitzel mit Tomatensoße und Gemüserais A,G,J,3	Hühnerfrikassee mit Gemüse und Salzkartoffeln A,6,14	Mandarinenkompott
<b>Fr</b>	Gräupcheneintopf mit Gemüse und Rauchfleisch A2,J,16	Gefüllte Paprikaschote mit Salzkartoffeln A,C,G,29	Gebackenes Seelachsfilet mit Sommergemüse und Kartoffelpüree A,D,G	Pflaumenkompott
<b>Sa</b>	Putenrollbraten mit Rosenkohl und Salzkartoffeln A,G			
<b>So</b>	Bunter Kartoffelsalat mit Wiener Würstchen, garniert mit Ei* C,K,2,3,9,29	*wird Samstag ausgeliefert		

**Eine genaue Angabe der Zusatzstoffe / Allergene finden Sie auf unserer Homepage, als Aushang in unserer Begegnungsstätte und als Merkblatt zu unseren Speiseplänen**

Eine Essenstornierung muss am Vortag bis 14 Uhr per Mail: [team.ear@striesen-pentacon.de](mailto:team.ear@striesen-pentacon.de) oder telefonisch (auch Anrufbeantworter): Tel. (0351) 310 66 26 bei uns eingehen. Evtl. Änderungen behalten wir uns vor. Alle Speisen sind für den sofortigen Verzehr bestimmt.

**Die Assietten bitte dem Fahrer sauber zurückgeben!**