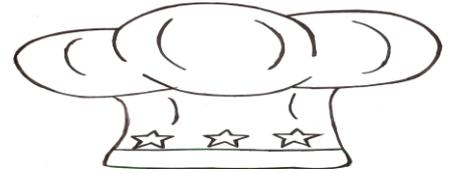
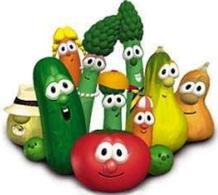


# Speiseplan



	Vollkost	Vegetarisch / Schonkost
<b>Montag</b>	<p>Cremesuppe mit Kräutern ***</p> <p>Nordhessisches Wecke Werk mit Salzkartoffeln und Rote Bete - Salat</p>	<p>Vegetarische Lasagne mit Gemüse und Bechamél dazu Tomatensauce</p>
<b>Dienstag</b>	 <p>Blumenkohl und Brokkoli an Kartoffelgratin mit Sauce Hollandaise ***</p> <p>Saisonales frische Obst</p>	
<b>Mittwoch</b>	<p>Rinderkraftbrühe mit Einlage ***</p> <p>Zartes Hühnerfrikassee mit Spargel, Champignons, Erbsen, Möhren und Kräuterreis</p>	<p>Gebackene Gemüsetaler auf Zwiebelrahm mit Kräuterreis</p>
<b>Donnerstag</b>	<p>Süße Apfelpfannekuchen mit Zucker und Zimt</p>	<p>Kräftiger Eintopf mit Fleischeinlage</p>
	<p>***</p> <p>Birnenwürfel</p>	
<b>Freitag</b>	<p>Spargelsuppe mit Schnittlauch ***</p> <p>Gebratener Seelachs auf Weißwein mit Thymiankartoffeln und kleinem Salat</p>	<p>Schwäbische Gemüsemaultaschen im eigenen Sud mit buntem Salat</p>
<b>Samstag</b>	<p>Omas Steckrübeneintopf mit Kasseler ***</p> <p>Panacottacreme</p>	
<b>Sonntag</b>	<p>Bayrische kleine Haxen mit Weinkraut und Kartoffelstampf ***</p> <p>Schokoladenpudding</p>	

Zusatzstoffe können in der Küche erfragt und eingesehen werden.