

Auszüge aus den Speiseplänen der Richard Drautz Stiftung
Anmeldungen unter der 9214640
Wir wünschen einen guten Appetit



	Suppe/ Dessert	Menü 1	Menü 2	Abendessen
Montag	Cremesuppe Obst	Bauernbratwurst mit Rosenkohl und Kartoffelbrei **	Pfannkuchen mit Apfelmus	Gelbwurst, Salami, Edamer mit Beilagen und marinierten Tomatenscheiben
Dienstag	Klare Suppe Kompott	Gulaschtopf mit Nudeln **	Heringssalat mit Petersilienkartoffeln **	Käseplatte oder heiße Rote Wurst mit Beilagen
Mittwoch	Cremesuppe Cremespeise	Hackbraten mit Karottengemüse und Bratkartoffeln **	Geschnetzelte Schweineleber mit Äpfeln und Kartoffelbrei	Hausmacherplatte mit Beilagen und Früchtequark
Donnerstag	Klare Suppe Obst	Reisauflauf mit Birnen und Schokoladensauce **	Hausgemachte Pizza mit Schinken, Tomaten und Käse	Backcamembert mit Weißbrot oder Bierschinken mit Beilagen
Freitag	Cremesuppe Quarkspeise	Paniertes Seelachsfilet mit Kartoffelsalat und Remoulade	Gekochte Eier in Senfsauce mit Reis **	Gemüsecremesuppe mit Brot oder Aspikaufschnitt und Beilagen
Samstag	Fruchtjoghurt	Pichelsteiner Eintopf mit Siedfleisch dazu Weißbrot		Gekochter Schinken, Emmentaler mit Beilagen und Pusztasalat
Sonntag	Klare Suppe Dessert	Rinderroulade nach Hausfrauen Art mit Rotkraut und Semmelknödel		Schinkenwurst, Schmelzkäse oder Thunfischsalat mit Beilagen

7:45 – 9:30 Uhr Frühstücksbuffet

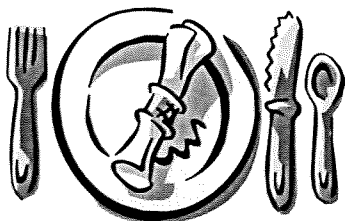
Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:
 Siehe Aushang neben dem Speiseplanaushang
 Saucen enthalten Rot- oder Weißwein
 Schinken und Wurst enthalten Schweinefleisch

Auf Bestellung auch Suppe oder Breikost

** grundsätzlich sind alle Speisen Diabetiker
 geeignet hergestellt, bevorzugtes Menü ist
 mit 2 Sternen gekennzeichnet

Salate am Buffet

Änderungen vorbehalten



Auszüge aus den Speiseplänen der Richard Drautz Stiftung
Anmeldungen unter der 9214640
Wir wünschen einen guten Appetit



Datum	Suppe/ Dessert	Menü 1	Menü 2	Abendessen
Montag	Cremesuppe Obst	Nürnbergerle mit Ananaskraut und Kartoffelbrei **	Nudelaufwurf mit Schinken und Tomatensauce **	Jagdwurst, Appenzeller mit Beilagen und Obstteller
Dienstag	Klare Suppe Müsli	Jägerschnitzel in Champignonsauce mit Spätzle	Paniertes Gemüsemedaillon ** mit Hollandaise und Petersilienkartoffeln	Käseplatte oder Walldorfsalat mit Beilagen
Mittwoch	Cremesuppe Cremespeise	Hackfleisch - Lauchpfanne mit Bandnudeln **	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung und Rahmblumenkohl	Bierwurst, Philadelphia oder Rollmops mit Beilagen
Donnerstag	Klare Suppe Obst	Grießbrei mit Kirschkompott	Serbisches Reisfleisch mit Paprikastreifen **	Gebackener Fleischkäse mit Senf oder Kräuterquark mit Beilagen
Freitag	Cremesuppe Dessert	Seelachsfilet in Tomaten - sahnesauce mit Reis **	Gurken – Putenpfännle mit Kartoffelbrei **	Gemüsestrudel oder Paprikalyoner mit Beilagen
Samstag	Fruchtjoghurt	Frühlingstopf mit Saiten - würstchen und Weißbrot		Schinkenspeck, Camembert mit Beilagen und frische Gurkenscheiben
Sonntag	Klare Suppe Dessert	Gefüllte Kalbsbrust mit Kaisergemüse und Kroketten		Bierwurst, Tilsiter mit Beilagen und Früchteteller

7:45 – 9:30 Uhr Frühstücksbuffet

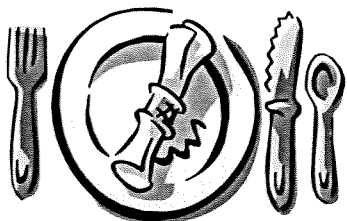
Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:
 Siehe Aushang neben dem Speiseplanaushang
 Saucen enthalten Rot- oder Weißwein
 Schinken und Wurst enthalten Schweinefleisch

Auf Bestellung auch Suppe oder Breikost

** grundsätzlich sind alle Speisen Diabetiker
 geeignet hergestellt, bevorzugtes Menü ist
 mit 2 Sternen gekennzeichnet

Salate am Buffet

Änderungen vorbehalten



Auszüge aus den Speiseplänen der Richard Drautz Stiftung
Anmeldungen unter der 9214640
Wir wünschen einen guten Appetit



Datum	Suppe/ Dessert	Menü 1	Menü 2	Abendessen
Montag	Cremesuppe Obst	Fleischkäse Butter- erbsen und Kartoffelbrei **	Kaiserschmarrn mit Pflaumenkompott	Käseplatte oder Nudelsalat mit Beilagen
Dienstag	Klare Suppe Pudding	Hackbraten mit Frühlingszwiebelsauce und Kartoffeln **	Brokkoliauflauf mit Käse überbacken **	Salamiauflauf, Edamer oder gekochtes Ei mit Beilagen
Mittwoch	Cremesuppe Birne Helene	Putengulasch mit Pariser Karotten und Nudeln **	Saure Nierle mit Kartoffelbrei	Hausmacher Leberwurst, oder bunter Käsesalat mit Beilagen
Donnerstag	Klare Suppe Obst	Kartoffelpuffer mit Apfelmus	Gabelspaghetti mit Zucchinisahnesauce **	Knöchle mit Senf und Besenbrot
Freitag	Cremesuppe Quarkspeise	Matjessalat mit Joghurtsauce und Petersilienkartoffeln **	Geschmelzte Maultaschen mit Kartoffelsalat	Bauernsalat oder Champignonlyoner mit Beilagen
Samstag	Fruchtjoghurt	Rindfleischtopf mit Sommergemüse und Weißbrot		Bierschinken, Glockenzeller, mit Beilagen und Bohnensalat
Sonntag	Klare Suppe Dessert	Schweinebraten mit Gemüse und Semmelknödel		Käseplatte oder Schwäbischer Wurstsalat mit Beilagen

7:45 – 9:30 Uhr Frühstücksbuffet

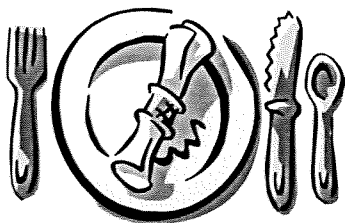
Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:
 Siehe Aushang neben dem Speiseplanaushang
 Saucen enthalten Rot- oder Weißwein
 Schinken und Wurst enthalten Schweinefleisch

Auf Bestellung auch Suppe oder Breikost

** grundsätzlich sind alle Speisen Diabetiker
 geeignet hergestellt, bevorzugtes Menü ist
 mit 2 Sternen gekennzeichnet

Salate am Buffet

Änderungen vorbehalten



Auszüge aus den Speiseplänen der Richard Drautz Stiftung
Anmeldungen unter der 9214640
Wir wünschen einen guten Appetit



Datum	Suppe/ Dessert	Menü 1	Menü 2	Abendessen
Montag	Cremesuppe Obst	Große Bratwurst Bayrisch Kraut und Kartoffeln **	Hausgemachter warmer Apfelkuchen mit Vanillesauce	Zungenwurst, Grünländer mit Beilagen und Früchtequark
Dienstag	Klare Suppe Kompott	Hackbällchen in Rahmsauce mit Petersilienkartoffeln **	Grünkernküchle mit Rote Bete **	Deftige Gemüsesuppe oder Camembert mit Beilagen
Mittwoch	Cremesuppe Götterspeise	Züricher Sahnegeschnetzeltes mit Nudeln **	Tortellini mit Fleischfüllung und Tomaten - Kräutersauce	Schinkenfleischkäse, Schmelzkäse mit Beilagen und eingelegte Paprika
Donnerstag	Klare Suppe Obst	Kirschenmichel mit Vanillesauce	Hähnchenschlegel in Weißweinsauce mit Reis **	Eiersalat mit Schinken oder Käseplatte mit Beilagen
Freitag	Cremesuppe Quarkspeise	Pangasiusfilet mit Kartoffelsalat und Remoulade	Semmelknödel und Pilzragout mit frischen Kräutern **	Schwäbischer Zwiebelkuchen oder Fleischwurst mit Beilagen
Samstag	Fruchtjoghurt	Linseneintopf mit Würstchen und Weißbrot		Wiener Braten, Tilsiter mit Beilagen und Schnittlauchquark
Sonntag	Klare Suppe Dessert	Rostbratengeschnetzeltes mit Spätzle		Wacholderschinken, Philadelphia oder Bismarkhering und Beilagen

7:45 – 9:30 Uhr Frühstücksbuffet

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:
 Siehe Aushang neben dem Speiseplanaushang
 Saucen enthalten Rot- oder Weißwein
 Schinken und Wurst enthalten Schweinefleisch

Auf Bestellung auch Suppe oder Breikost

** grundsätzlich sind alle Speisen Diabetiker
 geeignet hergestellt, bevorzugtes Menü ist
 mit 2 Sternen gekennzeichnet

Salate am Buffet

Änderungen vorbehalten