


SPEISEPLAN





augustinum
Bischöfliches Zentrum


für die Kalenderwoche: 24 ab dem 11.06.2018

Montag: Lauchcremesuppe [Milch, Gluten, Sellerie]
Rindfleisch gekocht mit Cremespinat und Röstkartoffeln [Gluten, Sellerie, Milch] oder
Kaiserschmarrn [Gluten, Milch, Eier] mit Zwetschkenröster 

Dienstag: Klare Gemüsesuppe [Sellerie] mit Fleischstrudel [Gluten, Eier]
Champignonschnitzel vom Schwein mit Reis [Gluten, Sellerie] oder
griechischer Moussakaauflauf [Gluten, Milch] 
Apfelkuchen [Gluten, Eier, Milch, Sulphite]

Mittwoch: Klare Gemüsesuppe mit Frittaten [Gluten, Sellerie, Eier]
Grenadiermarsch [Gluten, Sellerie] oder
Teigwaren mit Tomaten- Basilikumsauce [Gluten, Sellerie] 
Eisbergsalat mit Paprikastreifen
1Stk. Pfirisch

Donnerstag: Klare Gemüsesuppe mit Reibteig [Gluten, Eier, Sellerie]
Putenbrust im Wurzelgemüsesud dazu Petersilienkartoffeln [Gluten, Sellerie, Milch] oder
Karotten- Hirse- Laibchen mit Kräuterrahm [Gluten, Eier, Milch] 
Bohnschotensalat
Bircher Müsli [Gluten, Milch, Schalenfrüchte]

Freitag: Erbsencremesuppe [Milch, Gluten, Sellerie]
Hühnerkeule in Currysauce dazu Zucchinireis [Gluten, Sellerie, Milch] oder
Chili sin Carne dazu 1Stk. Brot [Gluten, Sellerie, Soja] 
1Stk. Zuckermelone

GUTEN APPETIT!

Änderungen Vorbehalten!!

Die Klaren Suppen sind Vegetarisch und im Haus frisch zubereitet.
Mit * gekennzeichnete Speisen sind Schweinefleisch Produkte.

Angaben in eckigen Klammern [...] weisen auf Allergene hin!