

Speiseplan Mittagessen

vom 26.2.2018 bis 4.3.2018

	Menü 1 Vollkost	Menü 2 Leichte Vollkost	Menü 3
MO 26.2.	Gebackener Speißbraten auf Bratensoße, dazu Grünkohl und Salzkartoffeln Ananaspudding mit Schokoladensoße	Reissuppe mit Hühnerfleisch, Suppengemüse und Kräutern Ananaspudding mit Schokoladensoße	Hausgemachter Kräuterquark mit Butter und Zwiebelwürfeln, dazu Salzkartoffeln Gurkensalat
DI 27.2.	Weißkohleintopf mit Schweinefleisch (leicht gebunden), Kartoffelstückchen und Kräutern Mandarinenkompott	Rindfleisch, gekocht mit Meerrettichsoße, dazu Kartoffelklöße Bunter Salat	Lasagne "Bolognese" mit Goudakäse überbacken und mit frischen Kräutern abgerundet, dazu Tomatensoße Mandarinenkompott
MI 28.2.	Geflügelschnitzel auf Bratensoße, dazu Erbsengemüse und Petersilienkartoffeln Rote Grütze mit Vanillesoße	Möhreneintopf mit kesselfrischem Schweinefleisch (gebunden), Kartoffelstückchen und Kräutern Rote Grütze mit Vanillesoße	Kartoffeltaschen mit Frischkäse gefüllt auf Zitronen-Buttersoße angerichtet, dazu Grillgemüse Rote Grütze mit Vanillesoße
DO 1.3.	Deftige Fischsoljanka mit Lachswürfeln, Paprika, Zwiebeln und Gurke, alles gut gewürzt Apfel	Schweinebraten in Bratensoße, dazu gedünstetes Romanescogemüse und Petersilienkartoffeln Apfel	Hausgemachte Kartoffelpuffer Apfelmus
FR 2.3.	Wildbraten auf Wacholdersoße, dazu Schinkenrosenkohl und Kartoffelklöße Grießpudding mit Fruchtsoße	Kalbsrahmgulasch mit Schonkostgemüse und Salzkartoffeln Grießpudding mit Fruchtsoße	Kartoffelsalat, frisch zubereitet mit Lyonerstreifen, Apfel, Gurke und frischen Kräutern, dazu ein Bockwurstchen Grießpudding mit Fruchtsoße
SA 3.3.	Leberragout mit Gurkenwürfel, dazu Kartoffelbrei Weißkrautsalat	Eiermuschel-Eintopf mit zartem Rindfleisch, buntem Wurzelgemüse und frischen Kräutern Pfirsichkompott	
SO 4.3.	Geschnetzeltes "süß/sauer" mit Pfannengemüse und Risi Bisi Cremedessert	Putenbraten in Geflügelrahmsauce, dazu Vitamingemüse und Petersilienkartoffeln Cremedessert	Änderungen vorbehalten Alle Menüs für Diabetiker geeignet