

Speiseplan Mittagessen

vom 5.3.2018 bis 11.3.2018

	Menü 1 Vollkost	Menü 2 Leichte Vollkost	Menü 3
MO 5.3.	Panierte Fischroulade auf Kräutersoße, dazu Porree-Rahmgemüse und Salzkartoffeln Himbeerpudding mit Vanillesoße	Schwarzwurzeintopf mit kesselfrischem Rindfleisch (leicht gebunden) und Kräutern Himbeerpudding mit Vanillesoße	Gebratene Champignons in Schinkenhollandaise abgerundet mit frischen Küchenkräutern, dazu Kartoffelgnocchis Obst
DI 6.3.	Spitzkohleintopf mit Kasslerfleisch, Kartoffelwürfeln und Kräutern Pflaumenkompott	Gefüllte Schmorgurke auf Dillrahmsoße, dazu Blumenkohl und Petersilienkartoffeln Pflaumenkompott	Schleifennudeln mit Broccolirahmsoße und frischen Kräutern Pflaumenkompott
MI 7.3.	Schinkenschnitte "Cordon Bleu" auf Rahmsoße, dazu Mischgemüse und Petersilienkartoffeln Götterspeise mit Vanillesoße	Schwäbischer Suppentopf mit Hühnerfleisch, buntem Gemüse, Spätzlen und Kräutern Götterspeise mit Vanillesoße	Matjesfilet "Hausfrauen Art" mit Remouladensoße, dazu Kartoffeln Wachsbohnsalat
DO 8.3.	Steckrübeneintopf mit Schweinefleisch, Kartoffelstückchen und Wurzelgemüse Kiwi	Geflügelröllchen in Bratensoße, dazu Gemüsebukett und Salzkartoffeln Kiwi	Chicoreegratin mit Käse überbacken, dazu Soße mit Kräutern der Provence Kiwi
FR 9.3.	Schweinefiletbraten in Bratensoße, dazu Champignons und Salzkartoffeln Erdbeerkompott	Rotbarschfilet in Kräutersoße, dazu Fingermöhren und Petersilienkartoffeln Erdbeerkompott	"Frisch aus dem Kessel" Milchreis mit Zucker und Zimt Apfelmus
SA 10.3.	Geflügelleberpfanne mit einer Note von Rotwein, dazu Sellerie-Kartoffelpüree Tomatensalat	Brühkartoffeleintopf mit buntem Gemüse, Kasselerfleisch und Majoran Cocktail "Tropicana"	
SO 11.3.	Braten frisch aus der Pfanne in Rahmsoße, dazu Preiselbeerkraut und Kartoffelkroketten Mousse au Chocolat	Zartes Schweinegulasch mit Kaisergemüse und Salzkartoffeln Mousse au Chocolat	Änderungen vorbehalten Alle Menüs für Diabetiker geeignet