

# Speiseplan Mittagessen

vom 26.3.2018 bis 1.4.2018

	Menü 1 Vollkost	Menü 2 Leichte Vollkost	Menü 3
<b>MO</b> 26.3.	Weißkohleintopf mit frischem Schweinefleisch, Kartoffelstückchen und Kräutern  Apfel	Hähnchenschnitte "Tessin" (mit Gemüsetopping und Käse) auf Geflügelsoße, dazu Schonkostgemüse und Salzkartoffeln Apfel	Kartoffelgratin mit Schinkenstreifen im Ofen mit Käse überbacken, dazu Basilikumsoße  Gurkensalat
<b>DI</b> 27.3.	Reinsdorfer Sülze mit Remouladensoße, dazu Bratkartoffeln  Pfirsichkompott	Gehacktesstippe mit leichter Kümmelnote, dazu Kartoffelbrei und eine Gewürzgurke  Pfirsichkompott	Kartoffel-Gemüse-Pfanne mit Schweinefiletstreifen und Letschosoße  Blumenkohlsalat
<b>MI</b> 28.3.	Wurstsoljanka mit Paprika, Zwiebeln und Gewürzgurke, alles deftig gewürzt  Birnenkompott	Putengulasch, dazu gebundenes Spargelgemüse und Petersilienkartoffeln  Birnenkompott	Kräuterquark "hausgemacht" mit verschiedenen Kräutern, dazu Zwiebelwürfel, Butter und Salzkartoffeln  Obst
<b>DO</b> 29.3.	Grüne Bohneneintopf mit Kasselerfleisch, Kartoffelstückchen und Bohnenkraut  Grüne Götterspeise mit Vanillesoße	Kalbsbraten in Rahmsoße, dazu Romanescogemüse und Salzkartoffeln  Grüne Götterspeise mit Vanillesoße	Hausgemachte Kartoffelpuffer  Apfelmus
<b>FR</b> 30.3.	Paniertes Limandafilet "Müllerin Art" auf Curkumasoße, dazu Rahmwirsinggemüse und Petersilienkartoffeln Festtagscreme	Geflügelgeschnetzeltes mit Sommergemüse und Kräuterisotto  Festtagscreme	
<b>SA</b> 31.3.	Weißer Bohneneintopf mit Schinken und Zwiebeln, alles süß/sauer abgeschmeckt  Fruchtpudding mit Vanillesoße	Leberknödel mit Majoransoße, dazu Petersilienkartoffeln  Selleriesalat	
<b>SO</b> 1.4.	Hausgemachte Rinderroulade in leckerer Rouladensoße, dazu Blaukraut und Semmelknödel Häscheneis	Marinierter Lammbraten in Thymiansoße, dazu zarte Prinzessbohnen und Petersilienkartoffeln  Häscheneis	Änderungen vorbehalten Alle Menüs für Diabetiker geeignet