

Speiseplan Mittagessen

vom 12.3.2018 bis 18.3.2018

	Menü 1 Vollkost	Menü 2 Leichte Vollkost	Menü 3
MO 12.3.	Thüringer Rostbrätl (gebratene Kammscheibe) mit Zwiebelsoße, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln Rote-Bete-Salat	Kohlrabieintopf mit Schweinefleisch (leicht gebunden), Kartoffelwürfeln und frischen Kräutern Banane	Spirelli mit Tomatensoße und feinen Lyonerwürfeln Rote-Bete-Salat
DI 13.3.	Käse-Lauch-Suppe mit Cabanossischeiben und Petersilie Aprikosenpudding mit Schokoladensoße	Hähnchenkeule auf Geflügelsoße, dazu Vitamingemüse und Petersilienkartoffeln Aprikosenpudding mit Schokoladensoße	Pfannenfrisches Bauernfrühstück mit Schinkenspeck, Zwiebeln und einer Gewürz- gurke Gemischter Salat
MI 14.3.	Schichtkohl in leckerer Krautsoße, dazu Petersilienkartoffeln Ananaskompott	Bandnudel-Eintopf mit Rindfleischwürfeln, buntem Gemüse und Kräutern Ananaskompott	Hausgemachter Kräuterquark mit Butter, Zwiebel- würfel und Salzkartoffeln Gurkensalat
DO 15.3.	Russischer Borschtsch Eintopf mit Sauerkraut, Salamischeiben, saurer Sahne, alles deftig gewürzt Apfelmus	Königsberger Klopse mit Kapernsoße und Petersilienkartoffeln Selleriesalat	Hausgemachte Eierkuchen frisch aus der Pfanne Apfelmus
FR 16.3.	Burgunderbraten in Rotweinssoße, dazu Leipziger Allerlei und Semmelknödel Birne	Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Birne	Pizza "Hausgemacht" mit Salami, Kochschinken, Paprika und Champignons belegt, überbacken mit geriebenem Goudakäse Eisbergsalat
SA 17.3.	Linseneintopf mit Rotwurst "süß/sauer" und Gemüwestreifen, Kräutern Nougatpudding mit Vanillesoße	Wildgulasch mit gebundenem Spargelgemüse und Salzkartoffeln Nougatpudding mit Vanillesoße	
SO 18.3.	Zungenragout in leichtem Kräuterrahm, dazu Waldpilze und Petersilienkartoffeln Quarkspeise	Kabeljaufilet in Kräutersoße, dazu Pariser Karotten und Petersilienkartoffeln Quarkspeise	Änderungen vorbehalten Alle Menüs für Diabetiker geeignet