

Speiseplan Mittagessen

vom 19.3.2018 bis 25.3.2018

	Menü 1 Vollkost	Menü 2 Leichte Vollkost	Menü 3
MO 19.3.	Ungarischer Kesselgulasch mit Paprika und Kartoffelstückchen, alles deftig gewürzt Kirschpudding mit Vanillesoße	Beefsteakboulette in Apfelrahmsoße, dazu Blumenkohlgemüse "polnisch" und Petersilienkartoffeln Kirschpudding mit Vanillesoße	Germknödel auf heißer Zwetschgensoße angerichtet Obst
DI 20.3.	Köstlicher Bierbraten in Schwarzbiersoße, dazu Bayrisch Kraut und Böhmisches Knödel Mandarinenkompott	Maultäschle-Suppe mit Wurzelgemüse und zartem Hühnerfleisch, Kräutern Mandarinenkompott	Gebackene Fischstäbchen, dazu hausgemachter, warmer, bunter Kartoffelsalat Chinakohl-Obstsalat
MI 21.3.	Gefüllte Paprikaschote im roten Mantel auf Tomaten-Paprikasoße, dazu Salzkartoffeln Fruchtgrütze	Kaisergemüseeeintopf (leicht gebunden) mit kesselfrischem Rindfleisch und Kräutern Fruchtgrütze	Tortellini "Classico" verfeinert mit jungem Gemüse, Käsesoße und frischen Kräutern Fruchtgrütze
DO 22.3.	Kasselersteak auf Bratensoße, dazu Rosenkohl und Petersilienkartoffeln Kiwi	Currygeschnetzeltes mit Prinzessbohnen und Salzkartoffeln Kiwi	Marinierter Hering nach Hausfrauen Art mit Apfel, Zwiebel, Gurke, dazu Petersilienkartoffeln Möhren-Apfelrohkost
FR 23.3.	Rinder-Sauerbraten in Bratensoße, dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße Banane	Hühnerfrikassee mit leichter Kapernnote und Gemüseeeinlage, dazu Petersilienkartoffeln Banane	Große Kartoffelrösti mit Reibekäse überbacken Feldsalat mit Radieschen mit Vinaigrettesoße
SA 24.3.	Kartoffelsuppe mit Kartoffelwürfeln, buntem Gemüse und Majoran, mittendrin ein Wiener Würstchen Wiener Café-Pudding mit Vanillesoße	Schinkenomelett auf Petersiliensoße, dazu Salzkartoffeln Tomatensalat	
SO 25.3.	Schweinegeschnetzeltes "Mexico" mit Mais und Kidneybohnen, dazu buntes Gemüse und Kartoffelkroketten Eis	Rostbraten in Rotweinsauce, dazu Schwarzwurzeln und Salzkartoffeln Eis	Änderungen vorbehalten Alle Menüs für Diabetiker geeignet