

# Speiseplan Mittagessen

## vom 31.12.2018 bis 6.1.2019

	Menü 1 Vollkost	Menü 2 Leichte Vollkost	Menü 3
<b>MO</b> 31.12.	Jägerschnitzel (panierte Jagdwurst- scheibe) auf Bratensoße, dazu Mischgemüse und Salzkartoffeln  Obst	Reiseintopf mit zartem Hühnerfleisch und buntem Wurzelgemüse, Kräutern  Obst	
<b>DI</b> 1.1.	Schweinegeschnetzeltes, dazu Ratatouillegemüse und Petersilienkartoffeln  Eierlikörpudding mit Vanillesoße	Roastbraten in Rahmsoße, dazu Vitamingemüse und Salzkartoffeln  Eierlikörpudding mit Vanillesoße	
<b>MI</b> 2.1.	Krustenbraten vom Schwein in Bratensoße, dazu Bayrisch Kraut und Serviettenknödel  Apfelmus	Lammragout mit Mangowürfeln, dazu grüner Spargel und Petersilienkartoffeln  Apfelmus	Ofenfrischer Quarkstrudel auf Vanillesoße  Apfelmus
<b>DO</b> 3.1.	Erseneintopf mit Speck, Zwiebeln und einem Würstchen, mit Majoran abgeschmeckt  Pflaumenkompott	Kalbsbraten in Thymiansoße, dazu Möhrengemüse und Petersilienkartoffeln  Pflaumenkompott	Hausgemachte Pizza mit Salami, Champignons, Paprika und Schinken, alles mit Käse überbacken  Mandarine
<b>FR</b> 4.1.	Kasselerbraten mit Kümmelsoße, dazu Grünkohl und Petersilienkartoffeln  Schokoladenpudding mit Vanillesoße	Schinkenomelett auf Kräutersoße, dazu Salzkartoffeln  Bunter Salat	Schweinegulasch mit leichter Kümmelnote, dazu Makkaronichips  Bunter Salat
<b>SA</b> 5.1.	Kohlrübeneintopf mit Rindfleisch und Kartoffel- stückchen, buntem Gemüse  Rote Grütze mit Vanillesoße	Wildgulasch mit Wacholdernote, dazu Schwarzwurzelgemüse und Salzkartoffeln  Rote Grütze mit Vanillesoße	
<b>SO</b> 6.1.	Räuberbraten mit Salami-Paprikasoße, dazu Champignons und Kartoffelklöße  Joghurt	Gefüllte Hähnchenroulade in Geflügelsoße, dazu Kaisergemüse und Petersilienkartoffeln  Joghurt	Änderungen vorbehalten Alle Menüs für Diabetiker geeignet