

# Speiseplan Mittagessen

vom 7.1.2019 bis 13.1.2019

	Menü 1 Vollkost	Menü 2 Leichte Vollkost	Menü 3
<b>MO</b> 7.1.	Grüne Bohneneintopf mit Schweinefleisch, Kartoffelstückchen und Bohnenkraut  Grießpudding mit Fruchtsoße	Ofenfrischer Hackbraten in Rahmsoße, dazu Broccoli und Petersilienkartoffeln  Grießpudding mit Fruchtsoße	Chicoree im Schinkenmantel auf holländischer Soße, dazu Spätzle  Grießpudding mit Fruchtsoße
<b>DI</b> 8.1.	Schweineschnitzel frisch aus der Pfanne auf Bratensoße, dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln  Fruchtquarkspeise	Kartoffelsuppe mit buntem Wurzelgemüse und einem Bockwurstchen  Fruchtquarkspeise	Matjesfilet "Hausfrauen Art" mit Remouladensoße und Petersilienkartoffeln  Rote-Bete-Salat
<b>MI</b> 9.1.	Ungarischer Kesselgulasch mit Kartoffelstückchen, Paprika und alles deftig gewürzt  Kiwi	Gebackene Broilerkeule auf Geflügelsoße, dazu Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln  Kiwi	Spirelli mit Tomatensoße und feinen Lyonerwürfeln  Eisbergsalat
<b>DO</b> 10.1.	Reinsdorfer Sülze mit hausgemachter Vinaigrettesoße (Essig-Öl-Zwiebel), dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln Gurkensalat	Schwäbischer Suppentopf mit buntem Gemüse, Spätzlen und zartem Rindfleisch  Birne Royal	Pilzpfanne mit verschiedenen Pilzen, Gemüse und Kräutern, dazu Gnocchis  Gurkensalat
<b>FR</b> 11.1.	Bratwürstchen auf Bratensoße, dazu Grünkohl und Salzkartoffeln  Banane	Fischragout mit Dill, dazu Vitamingemüse und Petersilienkartoffeln  Banane	Gedämpfter Germknödel mit fruchtig heißer Kirschsoße  Banane
<b>SA</b> 12.1.	Käse-Lauch-Eintopf mit gerösteten Gehacktem, leichter Sahnenote und frischen Kräutern  Kirschkompott	Geflügelleberragout, dazu Blumenkohl und Kartoffelbrei  Kirschkompott	
<b>SO</b> 13.1.	Chinapfanne mit Hühnerfleisch und buntem Gemüse, dazu Risotto  Himbeerpudding mit Vanillesoße	Gefüllter Schweinerücken in Rahmsoße, dazu Pariser Karotten und Petersilienkartoffeln  Himbeerpudding mit Vanillesoße	Änderungen vorbehalten Alle Menüs für Diabetiker geeignet