

Speiseplan Mittagessen

vom 14.1.2019 bis 20.1.2019

	Menü 1 Vollkost	Menü 2 Leichte Vollkost	Menü 3
MO 14.1.	Rosenkohleintopf mit Schweinefleisch, Kartoffelstückchen und Petersilie Pfirsichkompott	Rinderbraten in Bratensoße, dazu Kaisergemüse und Salzkartoffeln Pfirsichkompott	Hausgemachtes Kartoffelgratin mit Kochschinkenstreifen und alles mit Käse überbacken Pfirsichkompott
DI 15.1.	Gebratenes Fischfilet mit Remouladensoße und Bratkartoffeln Tomatensalat	Nudeleintopf mit zartem Schweinefleisch und buntem Wurzelgemüse, Kräutern Vanille-Apfel Fruchtgrütze	Hausgemachter Kräuterquark mit Zwiebelwürfeln, dazu Salzkartoffeln Tomatensalat
MI 16.1.	Weißer Bohneneintopf "süß/sauer" mit Speck und Zwiebeln Birne	Putengeschnetzeltes mit Schwarzwurzeln und Petersilienkartoffeln Birne	Bunte Salatvariation mit Käse und Schinkenstreifen, leichtem Dressing Birne
DO 17.1.	Gefüllte Paprikaschote mit Tomaten-Paprikasoße, dazu Salzkartoffeln Nougatpudding mit Vanillesoße	Kohlrabieintopf mit bunten Gemüsewürfeln und Schweinefleisch, Petersilie Nougatpudding mit Vanillesoße	Makkaronichips mit Pilz-Sahnesoße aus verschiedenen gedünsteten Waldpilzen Nougatpudding mit Vanillesoße
FR 18.1.	Frisches Eisbein mit Majoransoße, dazu Sauerkohl und Petersilienkartoffeln Orange	Schweinegulasch mit Prinzessbohnen und Kartoffelklöße Orange	Hausgemachte Kartoffelpuffer Apfelmus
SA 19.1.	Weißkohleintopf mit Kümmel und Rindfleisch, Kartoffelwürfeln, Petersilie Quarkspeise	Rührei frisch aus der Pfanne, dazu Spinat und Petersilienkartoffeln Quarkspeise	
SO 20.1.	Sahnerostbraten mit Rahmsoße, dazu Grünkohl und Kartoffelkroketten Mandarinenkompott	Hühnerfrikassee mit leichter Kapernnote, dazu Romanescogemüse und Salzkartoffeln Mandarinenkompott	Änderungen vorbehalten Alle Menüs für Diabetiker geeignet