

Speiseplan Mittagessen

vom 28.1.2019 bis 3.2.2019

	Menü 1 Vollkost	Menü 2 Leichte Vollkost	Menü 3
MO 28.1.	Radeberger Bierbraten in Schwarzbiersoße, dazu Bayrisch Kraut und Salzkartoffeln Apfelmus	Möhreneintopf mit (leicht gebunden) Schweinefleisch, Kartoffel- stückchen und frischen Kräutern Apfelmus	Hausgemachte Eierkuchen Apfelmus
DI 29.1.	Pikantes Nierchenragout mit Gewürzgurkenwürfel, dazu Kartoffelbrei Bunter Salat	Geflügelroulade auf Geflügelsoße, dazu Spitzkohlgemüse und Petersilienkartoffeln Birne "Royal"	Bauernfrühstück mit Speck und Zwiebeln, gut gewürzt mit Pfeffer, Salz und Majoran Bunter Salat
MI 30.1.	Gyrosplatte mit Tsatsiki, dazu Risotto Tomatensalat	Maultäschle-Suppe mit Schweinefleisch und Streifen vom Wurzelgemüse Mandarine	Kräuterquark mit Zwiebelwürfeln, dazu Salzkartoffeln Tomatensalat
DO 31.1.	Porree-Eintopf (gebunden) mit geröstetem Hackfleisch und Kartoffelstückchen, Petersilie Kirschkompott	Gebratene Broilerkeule auf Geflügelsoße, dazu Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln Obst	Gabelspaghetti mit Broccoli-Sahnesoße und frischen Kräutern verfeinert Kirschkompott
FR 1.2.	Fleischrippchen in Kümmelsoße, dazu Sauerkohl und Petersilienkartoffeln Himbeerpudding mit Vanillesoße	Reiseintopf mit zartem Hühnerfleisch, buntem Wurzelgemüse und Petersilie Himbeerpudding mit Vanillesoße	Bunte Salatvariation mit Thunfisch und leichtem Joghurtdressing Himbeerpudding mit Vanillesoße
SA 2.2.	Soljanka mit verschiedenen Wurststreifen, Gurke und Zwiebeln, alles deftig gewürzt Joghurt	Eierfrikassee mit Gemüsebeilage, dazu Petersilienkartoffeln Joghurt	
SO 3.2.	Braten frisch aus dem Ofen mit Bratensoße, Erbsengemüse und Semmelklöße Kompott	Pikantes Würzfleisch, dazu buntes Gemüse und Salzkartoffeln Kompott	Änderungen vorbehalten Alle Menüs für Diabetiker geeignet