

# Speiseplan Mittagessen

vom 4.3.2019 bis 10.3.2019

	Menü 1 Vollkost	Menü 2 Leichte Vollkost	Menü 3
<b>MO</b> 4.3.	Panierte Fischroulade auf Kräutersoße, dazu Porree-Rahmgemüse und Salzkartoffeln  Himbeerpudding mit Vanillesoße	Schwarzwurzeleintopf mit kesselfrischem Rindfleisch (leicht gebunden) und Kräutern  Himbeerpudding mit Vanillesoße	Gebratene Champignons in Schinkenhollandaise abgerundet mit frischen Küchenkräutern, dazu Kartoffelgnocchis  Obst
<b>DI</b> 5.3.	Spitzkohleintopf mit Kasslerfleisch, Kartoffelwürfeln und Kräutern  Pflaumenkompott	Gefüllte Schmorgurke auf Dillrahmsoße, dazu Blumenkohl und Petersilienkartoffeln  Pflaumenkompott	Schleifennudeln mit Broccolirahmsoße und frischen Kräutern  Pflaumenkompott
<b>MI</b> 6.3.	Schinkenschnitte "Cordon Bleu" auf Rahmsoße, dazu Mischgemüse und Petersilienkartoffeln Götterspeise mit Vanillesoße	Schwäbischer Suppentopf mit Hühnerfleisch, buntem Gemüse, Spätzlen und Kräutern  Götterspeise mit Vanillesoße	Matjesfilet "Hausfrauen Art" mit Remouladensoße, dazu Kartoffeln  Wachsbohnsalat
<b>DO</b> 7.3.	Steckrübeneintopf mit Schweinefleisch, Kartoffelstückchen und Wurzelgemüse  Kiwi	Geflügelröllchen in Bratensoße, dazu Gemüsebukett und Salzkartoffeln  Kiwi	Chicoreegratin mit Käse überbacken, dazu Soße mit Kräutern der Provence  Kiwi
<b>FR</b> 8.3.	Schweinefiletbraten in Bratensoße, dazu Champignons und Salzkartoffeln  Erdbeerkompott	Rotbarschfilet in Kräutersoße, dazu Fingermöhren und Petersilienkartoffeln  Erdbeerkompott	"Frisch aus dem Kessel" Milchreis mit Zucker und Zimt  Apfelmus
<b>SA</b> 9.3.	Geflügelleberpfanne mit einer Note von Rotwein, dazu Sellerie-Kartoffelpürree  Tomatensalat	Brühkartoffeleintopf mit buntem Gemüse, Kasselerfleisch und Majoran  Cocktail "Tropicana"	
<b>SO</b> 10.3.	Braten frisch aus der Pfanne in Rahmsoße, dazu Preiselbeerkraut und Kartoffelkroketten  Mousse au Chocolat	Zartes Schweinegulasch mit Kaisergemüse und Salzkartoffeln  Mousse au Chocolat	Änderungen vorbehalten Alle Menüs für Diabetiker geeignet