

Speiseplan Mittagessen

vom 11.3.2019 bis 17.3.2019

| | Menü 1 Vollkost | Menü 2 Leichte Vollkost | Menü 3 |
|--------------------|--|--|---|
| MO 11.3. | Thüringer Rostbrätl (gebratene Kammscheibe) mit Zwiebelsoße, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln Rote-Bete-Salat | Kohlrabieintopf mit Schweinefleisch (leicht gebunden), Kartoffelwürfeln und frischen Kräutern Banane | Spirelli mit Tomatensoße und feinen Lyonerwürfeln Rote-Bete-Salat |
| DI 12.3. | Käse-Lauch-Suppe mit Cabanossischeiben und Petersilie Aprikosenpudding mit Schokoladensoße | Hähnchenkeule auf Geflügelsoße, dazu Vitamingemüse und Petersilienkartoffeln Aprikosenpudding mit Schokoladensoße | Pfannenfrisches Bauernfrühstück mit Schinkenspeck, Zwiebeln und einer Gewürz- gurke Gemischter Salat |
| MI 13.3. | Schichtkohl in leckerer Krautsoße, dazu Petersilienkartoffeln Ananaskompott | Bandnudel-Eintopf mit Rindfleischwürfeln, buntem Gemüse und Kräutern Ananaskompott | Hausgemachter Kräuterquark mit Zwiebelwürfel und Salzkartoffeln Gurkensalat |
| DO 14.3. | Russischer Borschtsch Eintopf mit Sauerkraut, Salamischeiben, saurer Sahne, alles deftig gewürzt, Apfelmus | Königsberger Klopse mit Kapernsoße und Petersilienkartoffeln Selleriesalat | Hausgemachte Eierkuchen frisch aus der Pfanne Apfelmus |
| FR 15.3. | Burgunderbraten in Rotweinssoße, dazu Leipziger Allerlei und Semmelknödel Birne | Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Birne | Pizza "Hausgemacht" mit Salami, Kochschinken, Paprika und Champignons belegt, überbacken mit geriebenem Goudakäse Eisbergsalat |
| SA 16.3. | Linseneintopf mit Rotwurst "süß/sauer" und Gemüsestreifen, Kräutern Nougatpudding mit Vanillesoße | Wildgulasch mit gebundenem Spargelgemüse und Salzkartoffeln Nougatpudding mit Vanillesoße | |
| SO 17.3. | Zungenragout in leichtem Kräuterrahm, dazu Waldpilze und Petersilienkartoffeln Quarkspeise | Kabeljaufilet in Kräutersoße, dazu Pariser Karotten und Petersilienkartoffeln Quarkspeise | Änderungen vorbehalten Alle Menüs für Diabetiker geeignet |