

Speiseplan Mittagessen

vom 25.3.2019 bis 31.3.2019

	Menü 1 Vollkost	Menü 2 Leichte Vollkost	Menü 3
MO 25.3.	Weißkohleintopf mit frischem Schweinefleisch, Kartoffelstückchen und Kräutern Apfel	Hähnchenschnitte "Tessin" (mit Gemüse topping und Käse) auf Geflügelsoße, dazu Schonkostgemüse und Salzkartoffeln Apfel	Kartoffelgratin mit Schinkenstreifen im Ofen mit Käse überbacken, dazu Basilikumsoße Gurkensalat
DI 26.3.	Reinsdorfer Sülze mit Remouladensoße, dazu Bratkartoffeln Pfirsichkompott	Gehacktesstippe mit leichter Kümmelnote, dazu Kartoffelbrei und eine Gewürzgurke Pfirsichkompott	Kartoffel-Gemüse-Pfanne mit Schweinefiletstreifen und Letschosoße Blumenkohlsalat
MI 27.3.	Wurstsoljanka mit Paprika, Zwiebeln und Gewürzgurke, alles deftig gewürzt Birnenkompott	Putengulasch, dazu gebundenes Spargelgemüse und Petersilienkartoffeln Birnenkompott	Kräuterquark "hausgemacht" mit verschiedenen Kräutern, dazu Zwiebelwürfel und Salzkartoffeln Obst
DO 28.3.	Kasselerbraten in Kümmelsoße, dazu Sauerkohl und Petersilienkartoffeln Vanille-Fruchtgrütze	Züricher Rahmgeschneitzeltes, dazu buntes Gemüse und Salzkartoffeln Vanille-Fruchtgrütze	"Frisch aus dem Kessel" Milchreis mit Zucker und Zimt Apfelmus
FR 29.3.	Hausgemachter Bratklops mit Bratensoße, dazu Birnen-Zwiebelgemüse und Salzkartoffeln Grießpudding mit Fruchtsoße	Schwäbischer Suppentopf mit zartem Hühnerfleisch, Suppengrün und Petersilie Grießpudding mit Fruchtsoße	Nudelauflauf mit holländischer Soße Eisbergsalatsalat
SA 30.3.	Rindfleischragout "Zigeuner Art" mit Paprikastreifen, dazu Champignon Gemüse und Kartoffelbrei Erdbeerkompott	Eiermuscheleintopf mit Rindfleischwürfeln und buntem Wurzelgemüse, Kräutern Erdbeerkompott	
SO 31.3.	Szegediner Gulasch mit leichter Kümmelnote, dazu Böhmisches Knödel Stachelbeerkompott mit Vanillesoße	Gedünstetes Hähnchenbrustfilet in Geflügelsoße, dazu Schwarzwurzeln und Petersilienkartoffeln Stachelbeerkompott mit Vanillesoße	Änderungen vorbehalten Alle Menüs für Diabetiker geeignet