

# Speiseplan Mittagessen

vom 8.4.2019 bis 14.4.2019

	Menü 1 Vollkost	Menü 2 Leichte Vollkost	Menü 3
<b>MO</b> 8.4.	Fleischrippchen mit Bratensoße, dazu Bayrisch Kraut und Salzkartoffeln  Banane	Gräupcheneintopf mit Kasselerfleisch und buntem Wurzelgemüse, Kräutern  Banane	Gedämpfter Blumenkohl mit holländischer Soße, dazu Schnittlauchkartoffeln  Rote-Bete-Salat
<b>DI</b> 9.4.	Gebackenes Schollenfilet mit Remouladensoße, dazu Bratkartoffeln  Gurkensalat	Möhreneintopf mit Rindfleisch und Kartoffelwürfeln, Kräutern  Obst	Hausgemachter Kräuterquark mit Zwiebelwürfeln, dazu Salzkartoffeln  Gurkensalat
<b>MI</b> 10.4.	Russischer Borschtsch mit Sauerkraut, Knacker, saurer Sahne, Rote Bete, alles mit Kümmel und Knoblauch gewürzt  Weintrauben	Hähnchenkeule gebraten auf Geflügelsoße, dazu Spargelgemüse, gebunden und Petersilienkartoffeln  Weintrauben	Schupfnudelpfanne mit Champignons und Rindfleischstreifen, dazu Kräutersoße  Weintrauben
<b>DO</b> 11.4.	Porree-Eintopf mit Gehacktem, Kartoffelstückchen und frischen Kräutern  Obst	Seehechtfilet, gedämpft in Kräutersoße, dazu Gurkengemüse mit Dill und Petersilienkartoffeln  Obst	Grießbrei mit Sahne verfeinert und heißer Kirschsoße  Obst
<b>FR</b> 12.4.	Gebratene Leberscheibe mit Zwiebelringen, dazu Kartoffelbrei  Rotkohlrhokost	Rindfleischragout mit Schwarzwurzelgemüse und Salzkartoffeln  Aprikosenkompott	Chicoree im Schinkenmantel gedünstet, dazu Petersilienhollandaise und Spätzle  Rotkohlrhokost
<b>SA</b> 13.4.	Gegrillte Zucchini mit Gemüsefüllung, dazu Basilikumsoße und Kartoffelbrei  Tomatensalat	Bandnudel-Eintopf mit Suppengrün und Hühnerfleisch  Quarkspeise	
<b>SO</b> 14.4.	Gyrosgeschnetzeltes mit Tzatziki und Zwiebelscheiben, dazu Risotto  Weißkrautsalat	Braten, frisch aus der Pfanne in Rahmsoße, dazu Romanesco und Salzkartoffeln Mandarinenkompott	Änderungen vorbehalten Alle Menüs für Diabetiker geeignet