

# Speiseplan Mittagessen

vom 15.4.2019 bis 21.4.2019

	Menü 1 Vollkost	Menü 2 Leichte Vollkost	Menü 3
<b>MO</b> 15.4.	Erseneintopf mit Speck, Zwiebeln, feinen Gemüswürfeln und einem Bockwurstchen  Kirschkompott	Schweinegulasch mit Prinzessbohnen und Petersilienkartoffeln  Kirschkompott	Nudelauflauf mit verschiedenen Gemüsen und Schinkenstreifen, dazu Paprikasoße  Kirschkompott
<b>DI</b> 16.4.	Schweineschnitzel auf Bratensoße, dazu Mischgemüse und Petersilienkartoffeln  Birne	Nierchenragout mit Gurkenstreifen verfeinert, dazu Kartoffelbrei  Spargelsalat	Bratheringsfilet mit Vinaigrettesoße, dazu Bratkartoffeln  Spargelsalat
<b>MI</b> 17.4.	Panierte Fischroulade auf Kräutersoße, dazu Blattspinat und Petersilienkartoffeln  Nektarine	Kaisergemüse-Eintopf mit Blumenkohl, Karotten, Broccoli, Kartoffelwürfeln und zartem Rindfleisch, Kräutern  Nektarine	Kartoffelsalat "Hausgemacht" mit Gurke, Apfel, Zwiebel und Lyonerstreifen, dazu 1 Paar Wiener Würstchen Tomatensalat
<b>DO</b> 18.4.	Grüne Bohneneintopf mit Kasselerfleisch, Kartoffelstückchen und Bohnenkraut  Grüne Götterspeise mit Vanillesoße	Kalbsbraten in Rahmsoße, dazu Romanescogemüse und Salzkartoffeln  Grüne Götterspeise mit Vanillesoße	Hausgemachte Kartoffelpuffer  Apfelmus
<b>FR</b> 19.4.	Paniertes Limandafilet "Müllerin Art" auf Curkumasoße, dazu Rahmwirsinggemüse und Petersilienkartoffeln Festtagscreme	Geflügelgeschnetzeltes mit Sommergemüse und Kräuterisotto  Festtagscreme	
<b>SA</b> 20.4.	Wirsingkohleintopf mit leichter Kümmelnote, zartem Schweinefleisch und Kartoffelwürfeln  Erdbeerpudding mit Vanillesoße	Wildgulasch mit Wacholdernote, dazu Cremekarotten und Petersilienkartoffeln  Erdbeerpudding mit Vanillesoße	
<b>SO</b> 21.4.	Hausgemachte Rinderroulade in leckerer Rouladensoße, dazu Blaukraut und Semmelknödel Häscheneis	Marinierter Lammbraten in Thymiansoße, dazu zarte Prinzessbohnen und Petersilienkartoffeln  Häscheneis	Änderungen vorbehalten Alle Menüs für Diabetiker geeignet