

Speiseplan Mittagessen

vom 29.4.2019 bis 5.5.2019

	Menü 1 Vollkost	Menü 2 Leichte Vollkost	Menü 3
MO 29.4.	Schichtkohl aus Weißkraut und Gehacktem auf Kümmelsoße, dazu Salzkartoffeln Mandarinenkompott	Bunter Reiseintopf mit zartem Hühnerfleisch, Wurzelgemüse und Kräutern Mandarinenkompott	Hausgemachter Kräuterquark, dazu Petersilienkartoffeln Bunter Salat
DI 30.4.	Weißer Bohneneintopf mit Kartoffelstückchen und Kasselerfleisch Pflaume	Wurstgulasch mit Spirelli Eisbergsalat	Bauernfrühstück mit Speck und Zwiebeln, mit Majoran und Kümmel abgeschmeckt, dazu eine Gewürzgurke Eisbergsalat
MI 1.5.	Gefüllter Schweinerücken in Rahmsoße, dazu Erbsengemüse und Kartoffelplätzchen Aprikosenkompott	Kabeljaufilet gedünstet, auf Kapernsoße, dazu Blumenkohl und Petersilienkartoffeln Aprikosenkompott	
DO 2.5.	Geschmorte Rippchen mit Kümmelsoße, dazu Sauerkohl und Salzkartoffeln Obst	Maultäschle-Suppe mit buntem Wurzelgemüse, zartem Rindfleisch und Petersilie Obst	Gedämpfter Germknödel, dazu heiße Kirschsoße Obst
FR 3.5.	Jägerschnitzel (pan. Jagdwurstscheibe) auf Bratensoße, dazu Rosenkohl und Petersilienkartoffeln Kirschfruchtgrütze	Geflügelragout, buntes Gemüse und Salzkartoffeln Kirschfruchtgrütze	Gebackener Camembert mit fruchtiger Tomatensoße, dazu Kräuterspätzle Bohnensalat
SA 4.5.	Mischgemüseintopf (gebunden) mit Kartoffeln und zartem Schweinefleisch, Kräutern Fruchtcocktail	Rührei frisch aus der Pfanne, dazu Spinat und Petersilienkartoffeln Fruchtcocktail	
SO 5.5.	Braten frisch aus dem Ofen in Portweinsoße, dazu Champignons und Kartoffelkroketten Joghurt	Putenbraten in Geflügelrahmsoße, dazu Schwarzwurzeln und Salzkartoffeln Joghurt	Änderungen vorbehalten Alle Menüs für Diabetiker geeignet