

Speiseplan Mittagessen

vom 26.8.2019 bis 1.9.2019

	Menü 1 Vollkost	Menü 2 Leichte Vollkost	Menü 3
MO 26.8.	Gekochte Rindfleischscheibe in Meerrettichsoße, dazu Kartoffelklöße Tomatensalat	Frühlingsuppe mit kleinen Maultaschen, Rindfleisch und buntem Gemüse, Kräutern Apfelmus	"Frisch aus der Pfanne" Gebackene Reibekuchen Apfelmus
DI 27.8.	Weißer Bohneneintopf mit Speck, Zwiebeln und Kasselerfleisch Fruchtquarkspeise	Putenrollbraten mit Geflügelsoße, dazu Spargelgemüse und Petersilienkartoffeln Fruchtquarkspeise	Hausgemachter Kräuterquark mit Zwiebelwürfeln, dazu Salzkartoffeln Rote-Bete-Salat
MI 28.8.	Radeberger Bierbraten in Biersoße, dazu Bayrisch Kraut und Semmelknödel Pfirsich	Sellerie-Möhreneintopf mit Creme Fraiche abgerundet und Schweinefleisch und Kräutereinlage Pfirsich	Ofenfrische Hackfleisch-lasagne mit Käse überbacken, dazu Basilikumsoße Pfirsich
DO 29.8.	Russische Borschtsch Suppe aus Sauerkraut, geschmortem Gehacktem, Cabanossischeiben und Tomatenmark, würzig abgeschmeckt Mandarinenkompott	Pikantes Würzfleisch, dazu Salzkartoffeln Gurkensalat	Makkaronichips mit Broccoli-Sahnesoße und frischer Petersilie Gurkensalat
FR 30.8.	Jägerschnitzel (panierte Jagdwurst) auf Champignonsoße, dazu Buttererbsen und Petersilienkartoffeln Schokoladenpudding mit Vanillesoße	Reiseintopf mit Hühnerfleischwürfeln und buntem Wurzelgemüse, Kräutern Schokoladenpudding mit Vanillesoße	Bunte Salatvariation mit gebackenem Fischfilet, abgerundet mit leichtem Senfdressing Schokoladenpudding mit Vanillesoße
SA 31.8.	Weißkohleintopf mit gemahlenem Kümmel, kesselfrischem Schweinefleisch und Kräutern Ananaskompott	2 gekochte Eier in süß/saurer Soße, dazu Petersilienkartoffeln Eisbergsalat	
SO 1.9.	Hähnchengeschnetzeltes "Försterin Art" mit Balkangemüse und Risotto Eis	Braten frisch aus dem Ofen mit Rahmsauce, dazu Blumenkohlrischen und Salzkartoffeln Eis	Änderungen vorbehalten Alle Menüs für Diabetiker geeignet