

# Speiseplan Mittagessen

vom 9.9.2019 bis 15.9.2019

	Menü 1 Vollkost	Menü 2 Leichte Vollkost	Menü 3
<b>MO</b> 9.9.	Mischgemüse Eintopf mit Schweinefleisch und Kartoffelwürfeln  Grießpudding mit Fruchtsoße	Königsberger Klopse mit Soße von feingehackten Kapern, dazu Petersilienkartoffeln  Eisbergsalat	Leckeres Kartoffelgratin mit Schinkenstreifen, im Ofen mit Käse überbacken  Eisbergsalat
<b>DI</b> 10.9.	Reinsdorfer Grützwurst mit Sauerkohl und Salzkartoffeln  Erdbeerkompott	Eierhörnchensuppe mit Rindfleischwürfeln, buntem Wurzelgemüse und frischen Kräutern  Erdbeerkompott	Kräuterquark mit gewürfelten Zwiebeln, dazu Salzkartoffeln  Erdbeerkompott
<b>MI</b> 11.9.	Weißkohleintopf mit kesselfrischem Schweinefleisch, Kartoffelwürfeln und leichter Kümmelnote, Petersilie  Birne	Lammbraten in leichter Knoblauchsoße, dazu zarte Prinzessbohnen und Salzkartoffeln  Birne	"Frisch aus dem Kessel" Grießbrei mit fruchtig-heißer Kirschsoße  Birne
<b>DO</b> 12.9.	Grillfischfilet auf Zitronen-Buttersoße, dazu Maisgemüse mit Kräutern und Risotto  Rote Grütze mit Vanillesoße	Gräupcheneintopf mit Kasselerfleisch, Wurzelgemüse und frischen Gartenkräutern  Rote Grütze mit Vanillesoße	Gefüllte Paprikaschote im gelben Mantel auf Tomaten-Paprikasoße, dazu Salzkartoffeln  Rote Grütze mit Vanillesoße
<b>FR</b> 13.9.	Schinkenschnitte "Cordon Bleu" auf Bratensoße, dazu Erbsengemüse und Salzkartoffeln  Apfelkompott	Kalbsrollbraten in Thymiansoße, dazu Vitamingemüse und Petersilienkartoffeln  Apfelkompott	Blumenkohl-Käsemedaillon auf Kräutersoße, dazu Spätzle  Chinakohlsalat
<b>SA</b> 14.9.	Kohlrübeneintopf mit frischem Kasselerfleisch, Kartoffelstückchen und Kräutern  Bananenpudding mit Schokoladensoße	Rührei, frisch aus der Pfanne mit Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln  Bananenpudding mit Schokoladensoße	
<b>SO</b> 15.9.	Sächsischer Sauerbraten in Rosinensoße, dazu Apfelrotkohl und Semmelknödel  Cremedessert	Gebackenes Hähnchenbrustfilet in Geflügelsoße, dazu Schwarzwurzeln und Petersilienkartoffeln  Cremedessert	Änderungen vorbehalten Alle Menüs für Diabetiker geeignet