

# Speiseplan Mittagessen

vom 16.9.2019 bis 22.9.2019

	Menü 1 Vollkost	Menü 2 Leichte Vollkost	Menü 3
<b>MO</b> 16.9.	Zwiebelrostbraten mit Zwiebelsoße, dazu Rosenkohl und Kartoffelplätzchen  Aprikosenkompott	Bandnudeleintopf mit zartem Geflügelfleisch, buntem Gemüse und Gartenkräutern  Aprikosenkompott	Reispfanne mit buntem Gemüse und Rinderfilet- streifen, angerichtet mit Kräutersoße  Aprikosenkompott
<b>DI</b> 17.9.	Schwalbennest mit Eifüllung in Bratensoße, dazu Champignon Gemüse und Petersilienkartoffeln  Kiwi	Kochfisch in Dillsoße, dazu Romanescogemüse und Salzkartoffeln  Kiwi	Spirelli mit Tomaten- soße und feinen Lyonerwürfeln  Gurkensalat
<b>MI</b> 18.9.	Winzereintopf mit Gemüse und kessel- frischem Kasselerfleisch, Petersilie  Ananaskompott	Gebackener Leberkäse auf Bratensoße, dazu Fingermöhren und Salzkartoffeln  Ananaskompott	Hefeklöße mit Heidelbeersoße  Apfel
<b>DO</b> 19.9.	Fleischrippchen geschmort in Kümmelsoße, dazu Sauerkohl und würziges Erbspürree  Banane	Kartoffelsuppe mit Gemüsewürfeln und Wiener Würstchen, abgeschmeckt mit Majoran  Banane	Bunte Salatvariation mit gevierteltem Ei und leichtem Joghurtdressing  Banane
<b>FR</b> 20.9.	Gebrautes Schweine- kammsteak mit Zigeuner- soße, dazu Mexikanisches Pfannengemüse und Kartoffelecken  Obst	Pfälzer Leberklößchen in Majoransoße, dazu geschmortes Gurken- gemüse und Salz- kartoffeln  Möhren-Apfelrohkost	Matjesfilet "Hausfrauen Art" mit Remouladensoße und Petersilienkartoffeln  Möhren-Apfelrohkost
<b>SA</b> 21.9.	Wirsingeintopf mit Rind- fleischwürfeln, Kartoffel- stückchen und Kräutern  Fruchtgrütze	Kalbsgeschnetzeltes, dazu Blumenkohl und Kartoffelbrei  Fruchtgrütze	
<b>SO</b> 22.9.	Bunte Jägerpfanne mit Broccoliröschen und Kartoffelkroketten  Mousse au Chocolat	Kaninchenrollbraten in Rahmsoße, dazu Kaisergemüse und Petersilienkartoffeln  Mousse au Chocolat	Änderungen vorbehalten Alle Menüs für Diabetiker geeignet