

Speiseplan Mittagessen

vom 23.9.2019 bis 29.9.2019

	Menü 1 Vollkost	Menü 2 Leichte Vollkost	Menü 3
MO 23.9.	Linseneintopf "süß/sauer" mit Kartoffelstückchen und Reinsdorfer Rotwurstscheibe Nougatpudding mit Vanillesoße	Schweinegulasch mit leichter Kümmelnote, dazu Gabelspaghetti Eisbergsalat	Kräuterquark mit gewürfelten Zwiebeln, dazu Petersilienkartoffeln Eisbergsalat
DI 24.9.	Hausgemachte Kohlroulade mit leckerer Krautsoße, dazu Petersilienkartoffeln Frischobst	Bunter Gemüseeintopf mit Rindfleischwürfeln, Kartoffelstückchen, Kräutern Frischobst	Broccolisoufflé auf Kräutersoße, dazu Gnocci Feldsalat mit Radieschen
MI 25.9.	Porree-Eintopf mit Rindfleisch und Kartoffelwürfel Quarkspeise	Gefüllte Hähnchenroulade auf Geflügelrahmsoße, dazu Spargelgemüse und Petersilienkartoffeln Quarkspeise	"Frisch aus der Pfanne" Hausgemachte Eierkuchen Apfelmus
DO 26.9.	Geschmorte Schweinshaxe in Biersoße, dazu Sauerkraut und Semmelknödel Birne	Zungenragout mit leichter Rotweinnote, dazu Schonkostgemüse und Petersilienkartoffeln Birne	Bunte Nudelpfanne mit Waldpilzen, abgerundet mit leichter Knoblauchsoße und frischen Kräutern Birne
FR 27.9.	Norddeutscher Fischeintopf mit verschiedenen Fischarten, Wurzelgemüse, verfeinert mit Tomatenrahm Vanillepudding mit Fruchtsoße	Gehacktesstippe in der Pfanne geschmort, dazu eine Gewürzgurke und Kartoffelbrei Vanillepudding mit Fruchtsoße	2 gekochte Eier mit Bautzener Senfsoße, dazu Salzkartoffeln Grüner Salat
SA 28.9.	Schweinebraten in Bratensoße, dazu Gemüse "Sinfonie" und Petersilienkartoffeln Schwarze Johannesbeer-Götterspeise mit Vanillesoße	Reiseintopf mit Rindfleischwürfeln, Wurzelgemüse und frischen Kräutern Schwarze Johannesbeer-Götterspeise mit Vanillesoße	
SO 29.9.	Gekochter Tafelspitz in Meerrettichsoße, dazu Frühlingszwiebelgemüse und Kartoffelklöße Fruchtcocktail	Hühnerfrikassee mit leichter Kapernnote, dazu Salzkartoffeln Fruchtcocktail	Änderungen vorbehalten Alle Menüs für Diabetiker geeignet