

# Speiseplan Mittagessen

vom 30.9.2019 bis 6.10.2019

	Menü 1 Vollkost	Menü 2 Leichte Vollkost	Menü 3
<b>MO</b> 30.9.	Gefüllte Paprikaschote "Hausgemacht" im roten Mantel auf Tomaten-Paprikasoße, dazu Salzkartoffeln  Fruchtquarkspeise	Kaisergemüseintopf mit kesselfrischem Rind- fleisch und frischen Küchenkräutern  Fruchtquarkspeise	Kartoffelsalat mit Jagdwurststreifen, Apfel, Gurke und Zwiebeln, dazu eine Bockwurst  Fruchtquarkspeise
<b>DI</b> 1.10.	Weißkohleintopf mit Schweinefleisch, Kartoffel- würfeln und leichter Kümmelnote  Aprikosenkompott	Gedünstetes Fischfilet auf Dillsoße, dazu Petersilienkartoffeln  Gurkensalat	Vegetarische Schupf- nudelpfanne mit buntem Gemüse, dazu holländische Soße  Gurkensalat
<b>MI</b> 2.10.	Gebackenes Hähnchen- schnittzel auf Geflügel- soße, dazu Grillgemüse und Salzkartoffeln  Kirschkompott	Orangen-Karotten-Suppe mit Hähnchenbruststreifen und frischen Kräutern  Kirschkompott	"Chili con carne" fruchtig-würzige Hack- fleischsoße mit roten Bohnen, dazu Spirelli  Blumenkohlsalat
<b>DO</b> 3.10.	Schmorbraten mit Bratensoße, dazu Schmorkohl und Böhmische Knödel  Pfirsichkompott	Rindfleischgeschnetzeltes mit Gurkenstreifen und Rahm, dazu Chicorée- gemüse und Salzkartoffeln  Pfirsichkompott	
<b>FR</b> 4.10.	Räuberbraten in Salami-Bratensoße, dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße  Banane	Hirschgulasch mit Wacholdernote, dazu Prinzessbohnen und Salzkartoffeln  Banane	"Frisch aus der Pfanne"  Hausgemachter Kartoffelpuffer  Apfelkompott
<b>SA</b> 5.10.	Pichelsteiner Eintopf mit Kasselerfleisch und verschiedenen Gemüsen, Kräutern  Schokoladenpudding mit Vanillesoße	Eieromelett mit Schinken- streifen gefüllt auf Basilikumsoße angerichtet, dazu Salzkartoffeln  Tomatensalat	
<b>SO</b> 6.10.	Schweinegeschnetzeltes "Jäger Art", dazu Romanescogemüse und Petersilienkartoffeln  Eis	Gedünstete Geflügel- leberpfanne mit Apfel- würfeln verfeinert, dazu Kartoffelbrei  Eis	Änderungen vorbehalten Alle Menüs für Diabetiker geeignet