Speiseplan Mittagessen

vom 15.10.2018 bis 21.10.2018

Lerchenberg
Senioren- und Pflegezentrum

	Menü 1 Vollkost	Menü 2 Leichte Vollkost	Menü 3
MO 15.10.	Deftiger Steckrübeneintopf mit kesselfrischem Schweinefleisch, Kartoffelstückchen und Küchenkräutern Eierlikörpudding mit Schokoladensoße	Putenrollbraten in Geflügelsoße, dazu Schonkostgemüse und Salzkartoffeln Eierlikörpudding mit Schokoladensoße	Gedämpfter Blumenkohl mit holländischer Soße, dazu Spätzle Tomatensalat
DI 16.10.	Marinierter Hering nach "Hausfrauen Art" mit Remouladensoße, dazu Petersilienkartoffeln Eisbergsalat	Kohlrabieintopf mit Rindfleischwürfeln, Wurzelgemüse und frischen Kräutern Ananas-Götterspeise mit Vanillesoße	Gefüllte Schmorgurke in Schinkenrahmsoße mit frischem Dill verfeinert, dazu Salzkartoffeln Ananas-Götterspeise mit Vanillesoße
MI 17.10.	Fleischrippchen auf Bratensoße, dazu Bayrisch Kraut und Salzkartoffeln Kiwi	Kürbis-Kartoffeleintopf mit Hähnchenbruststreifen Kiwi	Bunte Salatvariation mit Käse und Schinken-streifen, abgerundet mit leichtem Kräuterdressing Kiwi
DO 18.10.	Erbseneintopf mit Speck und Zwiebeln, abgeschmeckt mit Majoran und mittendrin ein Würstchen Mandarinenkompott	Kochfischfilet in Zitronensoße, dazu Petersilienkartoffeln Gurkensalat	Maccaronichips mit Spinat-Sahnesoße Gurkensalat
FR 19.10.	Hähnchenschnitzel "Wiener Art" mit Mozzarellafüllung auf Geflügelsoße, dazu erlesenes Gemüse und Kartoffelgratin Obst	Züricher Geschnetzeltes, dazu Romanescogemüse und Salzkartoffeln Obst	Hausgemachte Eierkuchen Apfelmus
SA 20.10.	Rindfleischragout "Zigeuner Art" mit Paprikastreifen, dazu Champignongemüse und Kartoffelbrei Erdbeerkompott	Eiermuscheleintopf mit Rindfleischwürfeln und buntem Wurzel-gemüse, Kräutern Erdbeerkompott	
SO 21.10.	Szegediner Gulasch mit leichter Kümmelnote, dazu Böhmische Knödel Vanille-Fruchtgrütze	Gedünstetes Hähnchenbrustfilet in Geflügelsoße, dazu Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln Vanille-Fruchtgrütze	Änderungen vorbehalten Alle Menüs für Diabetiker geeignet