

Speiseplan Mittagessen

vom 08. November 2021 bis 14. November 2021

	Menü 1 Vollkost	Menü 2 Leichte Vollkost	Menü 3
Montag 8.11.	Gyrospfanne mit Tzatziky, dazu Tomatenreis Weißkrautsalat	Kaisergemüseintopf mit Rindfleisch ^{13,16,25,4,9} würfeln, Kartoffelstückchen und frischen Kräutern Kirschfruchtgrütze ^{18,20}	Gebackene Champignons ^{16,20} in Schinkenhollandaise, dazu KräuterSpätzle ²⁰ Kirschfruchtgrütze ^{18,20}
Dienstag 9.11.	Weißer Bohneneintopf ^{10,16,19,25,9} mit Speck und Zwiebeln, deftigem Kasselerfleisch und Kartoffelwürfeln Mandarinenkompott	Gebackenes Schweinefilet ¹⁰ in Bratensoße ^{10,11} , dazu Schonkostgemüse ⁷ und Petersilienkartoffeln ²⁵ Mandarinenkompott	Hausgemachter Kartoffelsalat und Fischstäbchen ^{3,4} Mandarinenkompott
Mittwoch 10.11.	"Frisch aus dem Kessel" Reinsdorfer Grützwurst ⁴ mit Sauerkohl ^{16,20,4} und Petersilienkartoffeln ²⁵ Schokoladenpudding mit Vanillesoße	Nudeleintopf mit kesselfrischem Hühnerfleisch ^{1,10,13,4} und buntem Wurzelgemüse, Petersilie Schokoladenpudding mit Vanillesoße	Österreichische Buchteln mit Vanillesoße ^{13,18,4,7} Kompott
Donnerstag 11.11.	Weißkohleintopf mit Rindfleischwürfeln ^{13,16,25,4,7,9} , Kartoffelstückchen und leichter Kümmelnote Birne	Schwalbennest ^{1,4} mit Eifüllung auf Rahmsoße ^{10,11,7} , dazu Romanesco ⁷ gemüse und Salzkartoffeln ^{16,20} Birne	Kräuterquark mit ⁷ Butter und gewürfelten Zwiebeln, dazu Salzkartoffeln ^{16,20} Gurkensalat ²⁴
Freitag 12.11.	Thüringer Rostbrätl (gebratene Kammscheibe) mit Zwiebeln auf Biersoße ^{10,11} , dazu Buttererbsen ²⁰ und Bratkartoffeln ^{1,10,11,13,16,20,21,4,7} Apfelmus ^{16,24}	Fischfilet in Backteig ^{1,11,3,4} auf Zitronen-Buttersoße ^{1,10,4,7} , dazu Möhrengemüse ⁷ und Petersilienkartoffeln ²⁵ Apfelmus ^{16,24}	Hausgemachter Milchreis ⁷ mit Zucker und Zimt Apfelmus ^{16,24}
Samstag 13.11.	Rosenkohleintopf mit Schweinefleisch ^{10,13,16,25,4,9} , Kartoffelstückchen und Kräutern Erdbeerpudding mit Vanillesoße	2 gekochte Eier ¹ mit Soße "süß/sauer", dazu Salzkartoffeln ^{16,20} Möhren-Apfelrohkost	
Sonntag 14.11.	Burgunderbraten in Rotweinsoße ^{10,11} , dazu Preiselbeerrotkraut ^{16,20,21,4} und Kartoffelklöße ^{16,20,25,4,9} Cremedessert ⁷	Würzfleisch ^{10,19,4,7} mit Vitamingemüse ⁷ und Petersilienkartoffeln ²⁵ Cremedessert ⁷	