

Speiseplan Mittagessen

vom 19.11.2018 bis 25.11.2018

	Menü 1 Vollkost	Menü 2 Leichte Vollkost	Menü 3
MO 19.11.	Schinkenschnitte "Cordon Bleu" auf Bratensoße, dazu Balkangemüse und Petersilienkartoffeln Mandarine	Grüppcheneintopf mit Kasselerfleischwürfeln und Wurzelgemüse, Petersilie Mandarine	Hausgemachte Spinatlasagne mit Gouda- käse überbacken auf holländischer Soße Bunter Salat
DI 20.11.	Ukrainische Soljanka mit Paprika, Rote Bete und Zwiebelscheiben, alles deftig gewürzt Winterpudding mit Vanillesoße	Ofenfrischer Hackbraten in Rahmsoße, dazu Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln Winterpudding mit Vanillesoße	Spätzle-Gemüse-Pfanne mit Hähnchenbruststreifen und Petersiliensoße Winterpudding mit Vanillesoße
MI 21.11.	Paniertes Schollenfilet, gebraten mit Remouladen- soße und Salzkartoffeln Gurkensalat	Rindergulasch, dazu Prinzessbohnen und Kartoffelklöße Quarkspeise	Grünkohlpfanne "Hausgemacht" mit Kartoffelstückchen und Rauchwurst, alles gut gewürzt Quarkspeise
DO 22.11.	Schlachteplatte mit Rotwurst, Leberwurst, Wellfleisch und Majoransoße, dazu Sauerkohl und Petersilienkartoffeln Orange	Brühkartoffeleintopf mit Wurzelgemüse, Schweinefleisch und Kräutern Orange	Gedämpfter Germknödel mit heißer Kirschsoße Orange
FR 23.11.	Schmorbraten in Rahmsoße, dazu Schmorkohl und Salzkartoffeln Vanille-Fruchtgrütze	Putengulasch mit Thymian abgerundet, dazu Blumenkohl und Salzkartoffeln Vanille-Fruchtgrütze	Kaltes Bratheringsfilet mit Vinaigrettesoße, dazu Bratkartoffeln Tomatensalat
SA 24.11.	Winzereintopf mit Kasselerfleisch, Wurzel- gemüse, Weißkohl und leichter Rotweinnote Joghurt	Spirelli mit Tomaten- soße und feinen Lyoner- würfeln Joghurt	
SO 25.11.	Pfannenschaschlik mit Schweinefleisch, Leber, Paprika und Zwiebeln, dazu Leipziger Allerlei und Kartoffelbrei Kirschkompott	Schweinebraten in Bratensoße, dazu Kaisergemüse und Petersilienkartoffeln Kirschkompott	Änderungen vorbehalten Alle Menüs für Diabetiker geeignet