

# Speiseplan Mittagessen

vom 10.12.2018 bis 16.12.2018

	Menü 1 Vollkost	Menü 2 Leichte Vollkost	Menü 3
<b>MO</b> 10.12.	Schweinegulasch mit leichter Kümmelnote, dazu Wirsinggemüse und Serviettenknödel  Obst	Nudeleintopf mit zartem Hühnerfleisch und buntem Wurzelgemüse, Kräutern  Obst	Pilzpfanne mit Chiliwurst, buntem Gemüse und Spätzle, alles deftig gewürzt, dazu Tomaten-Paprikasoße  Eisbergsalat
<b>DI</b> 11.12.	Bratklops mit Bratensoße, dazu Porreegemüse und Petersilienkartoffeln  Apfelmus	Wildlachsfilet auf Curkumasoße, dazu Salzkartoffeln  Möhren-Apfel-Rohkost	"Frisch aus der Pfanne"  Hausgemachte Kartoffelpuffer  Apfelmus
<b>MI</b> 12.12.	Weißkohleintopf mit Rindfleisch, Kartoffelwürfeln und Petersilie, abgeschmeckt mit gemahlenem Kümmel  Joghurt	Gehacktesstippe mit Gewürzgurke, dazu Kartoffelbrei  Gurkensalat mit Dill	Gabelspaghetti mit Soße von viererlei Käse, mit Petersilie bestreut  Gurkensalat mit Dill
<b>DO</b> 13.12.	Geschmorte Fleischrippchen in Kümmelsoße, dazu Sauerkraut und Petersilienkartoffeln  Birne	Rührei frisch aus der Pfanne, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln  Birne	Kaltes Bratheringsfilet mit Vinaigrettesoße, dazu Bratkartoffeln  Chicoree-Orangen-Salat
<b>FR</b> 14.12.	Rosenkohleintopf mit Schweinefleisch, Kartoffelwürfeln und Kräutern  Mandarine	Gebackene Broilerkeule auf Geflügelsoße, dazu Romanesco und Petersilienkartoffeln  Mandarine	Hausgemachter Kartoffelsalat mit Gurke, Apfel, Lyoner und Zwiebeln, dazu Fischstäbchen  Tomatensalat
<b>SA</b> 15.12.	Weißer Bohneneintopf mit Gemüseinlage, Kasselerfleisch, Speck und Zwiebeln  Schokoladenpudding mit Vanillesoße	Zürcher Geschnetzeltes mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln  Schokoladenpudding mit Vanillesoße	
<b>SO</b> 16.12.	Burgunderbraten in Bratensoße, dazu Mischgemüse und Kartoffelplätzchen  Eis	Kalbsgeschnetzeltes in feinem Rahm, dazu Schonkostgemüse und Salzkartoffeln  Eis	Änderungen vorbehalten Alle Menüs für Diabetiker geeignet