

Speiseplan Mittagessen

vom 17.12.2018 bis 23.12.2018

	Menü 1 Vollkost	Menü 2 Leichte Vollkost	Menü 3
MO 17.12.	Putenschnitzel mit "Wiener Panade" auf Geflügelsoße, dazu Rosenkohl und Petersilienkartoffeln Aprikosenkompott	Frühlingsuppe mit Maultaschen, Wurzelgemüse, Rindfleisch, und Kräutern Aprikosenkompott	Matjesfilet "Hausfrauen Art" mit Remouladensoße, dazu Salzkartoffeln Chinakohlsalat
DI 18.12.	Kesselfrischer Milchreis mit Zucker und Zimt bestreut Apfelmus	Würzfleisch mit pikanter Note, dazu Kaiser- gemüse und Petersilienkartoffeln Apfelmus	Makkaronichips "Carbonara" mit Lauch- streifen und Schinken- würfeln Gurkensalat
MI 19.12.	Bratwürstchen mit Bratensoße und Grünkohl, dazu Salzkartoffeln Erdbeerkompott	2 gekochte Eier in Senfsoße, dazu Pariser Karotten und Petersilienkartoffeln Erdbeerkompott	Gebackener Camembert auf holländische Soße, dazu Gemüsereis Obstsalat
DO 20.12.	Wirsing-Krautpfanne mit Hackfleisch und leichter Kümmelnote, dazu Kartoffelbrei Orange	Geschmorter Nackenbraten in Rahmsoße, dazu Spitzkohl- gemüse und Salzkartoffeln Orange	Bunter Salatteller mit Thunfisch und leichtem Joghurtdressing Orange
FR 21.12.	Schweinesteak mit fruchtiger Zigeunersoße, dazu Speckbohngemüse und Rosmarinkartoffeln Erdbeerpudding mit Vanillesoße	Gräupcheneintopf mit Kasselerfleisch, Kartoffelstückchen und Kräutern Erdbeerpudding mit Vanillesoße	Kräuterquark mit gewürfelten Zwiebeln, dazu Salzkartoffeln Tomatensalat
SA 22.12.	Linseneintopf "süß / sauer" mit Speck, Zwiebeln, Kartoffelstückchen und einer Scheibe Rotwurst Mandarine	Putengulasch mit Gemüsebukett und Salzkartoffeln Mandarine	
SO 23.12.	Sahnerostbraten in Bratensoße, dazu Champignons und Semmelknödel Obst	Geflügelleberpfanne mit leichter Rotweinnote, dazu Petersilienkartoffeln Rote-Bete-Salat	Änderungen vorbehalten Alle Menüs für Diabetiker geeignet