

# Speiseplan Mittagessen

vom 24.12.2018 bis 30.12.2018

	Menü 1 Vollkost	Menü 2 Leichte Vollkost	Menü 3
<b>MO</b> 24.12.	Forelle "Müllerin" (grätenfrei) mit Petersiliensoße, dazu Salzkartoffeln  Gemischter Salat	Möhreneintopf mit Schweinefleisch, Kartoffelwürfel und Kräutern  Nougatpudding mit Vanillesoße	
<b>DI</b> 25.12.	Gebackene Entenkeule auf Entensoße, dazu hausgemachter Grünkohl und Kartoffelklöße  Mousse Praliné	Rinderschmorbraten in Bratensoße, dazu Prinzessbohnen und Salzkartoffeln  Mousse Praliné	
<b>MI</b> 26.12.	Geschmorte Wildschwein- keule mit Wacholdersoße, dazu Apfelrotkohl und Kartoffelkroketten  Weihnachtseis	Putenbraten mit Geflügelsoße, dazu Spargelbündchen und Salzkartoffeln  Weihnachtseis	
<b>DO</b> 27.12.	Kartoffelsuppe mit Speck, Zwiebeln, Wurzelgemüse und Cabanossischeiben  Obst	Eierfrikassee mit Gemüseeinlage, dazu Petersilienkartoffeln  Bohnensalat	Kesselfrischer Grießbrei mit Kirschsoße  Obst
<b>FR</b> 28.12.	Hähnchenbrust "Gourmet" mit Champignonfüllung auf Geflügelsoße, dazu Rosenkohl, Salzkartoffeln  Ananaspudding mit Schokoladensoße	Kaisergemüseintopf mit Brokkoli, Blumenkohl Karotten, Kartoffelwürfel und Schweinefleisch, Kräutern  Ananaspudding mit Schokoladensoße	Tagliatelle (Bandnudeln) mit Kräuterhollandaise und Lachsstreifen  Gemischter Salat
<b>SA</b> 29.12.	Rindfleischstreifen "Winzer Art" mit leichter Rieslingnote und Gemüse- würfeln, dazu Chinakohl- gemüse und Salzkartoffeln  Pfirsichkompott	Kohlrabieintopf mit Rindfleisch und und Kräutern  Pfirsichkompott	
<b>SO</b> 30.12.	Rinderroulade in leckerer Rouladensoße, dazu Grünkohl und Kartoffelklöße  Mousse au Chocolat	Seehechtfilet gedämpft, in Limonensoße, dazu Blumenkohlröschen und Salzkartoffeln  Mousse au Chocolat	Änderungen vorbehalten Alle Menüs für Diabetiker geeignet