

Ihr Menüangebot für die Woche vom 20.01.2014 bis 26.01.2014



	Klassisch 6,75€	Das Leichte 6,75 €	Gut bürgerlich 5,25 €	Vegetarisch 5,25 €
Montag 20.01.2014	Selleriesuppe Paprika-Hackfleischbällchen in Tomatensauce dazu Gabelspagetti und Zucchini Gemüse Apfelkompott	Selleriesuppe Gebratene Jägerschnitte an Bratensauce dazu Salzkartoffeln und Mexico-Salat Apfelkompott	Pichelsteiner Gemüseeintopf mit Suppengemüse und Kartoffelwürfeln	Vegetarischer Blumenkohl-Käsebratling an einer Schnittlauchsauce und feinem Kartoffelpüree
Dienstag 21.01.2014	Klare Hühnerbrühe Chicken Nuggets an fruchtiger Currysauce mit Reis und Blattsalat in Vinaigrette Moccapudding Gemüsesuppe	Klare Hühnerbrühe Schinken-Omlette an Honig-Senf sauce dazu Kartoffelpüree und Rahmspinat Moccapudding Gemüsesuppe	Möhrengemüse'bürgerlich' Kartoffeln und Möhren untereinander	'Griechischer Salatteller' Tomate, Paprika, Gurke mit Fetakäse und Oliven garniert dazu Tzaziki und Fladenbrot
Mittwoch 22.01.2014	Schnippelbohnen Gemüse 'Bürgerlich' mit gekochtem Wellfleisch Birnenjoghurt	Leichter Putengulasch dazu Salzkartoffeln und Leipziger Allerlei Birnenjoghurt	Hühnersuppeneintopf mit Reiseinlage	Vegetarische Nudel-Gemüsepfanne mit Paprika und Zwiebeln in einer Sauce aus Tomatenwürfeln
Donnerstag 23.01.2014	Klares Petersiliensüppchen Gebackenes Hähnchenschnitzel an einer Geflügeljus dazu Kartoffelpüree und Blumenkohl in Kräuterbechamel Pflaumenkompott	Klares Petersiliensüppchen Geschmorter Schweinebraten an Zwiebelsoße mit Salzkartoffeln und pikantem Sauerkraut Pflaumenkompott	Friedländer Erbseneintopf mit Räucherspeckeinlage	Bunter Blattsalat mit Käsewürfel und Eischeiben dazu ein Bäckerbrötchen
Freitag 24.01.2014	Tomatencremesuppe Seelachsfilet mit Kräuterfüllung dazu Butterkartoffeln und Broccoligemüse Frischobst	Tomatencremesuppe Süßer Vanillegrießbrei mit warmen Kirschkompott Frischobst	Hausgemachter Kartoffelsalat mit Bockwurst(2,3,12)	Frisch gebackene Reibekuchen mit Apfelsmus
Samstag 25.01.2014	Leichte Gemüsebrühe Gebratenes Schweinesteak in Specksauce dazu Salzkartoffeln und Kohlrabigemüse Vanille-Früchtcreme	Leichte Gemüsebrühe Süße Blaubeerpfannkuchen mit warmer Vanillesauce Vanille-Früchtcreme	Deftiger Linsensuppeneintopf mit Räucherspeck	Gebackene Röstiecken mit einem vegetarischen Pilzragout
Sonntag 26.01.2014	Rindfleischsuppe mit Grießklößchen Burgunderbraten an Bratensauce dazu Petersilienkartoffeln und Schwarzwurzeln Rote Grütze mit Vanillesoße	Rindfleischsuppe mit Grießklößchen Putenbraten an Champignonsauce dazu Nudeln und herbstliches Mischgemüse Rote Grütze mit Vanillesoße	Rindfleischeintopf mit bunten Gemüsegewürfen	Bunter Reissalat im Kräuterdressing auf Salatbett mit Fladenbrot

Alle Speisen werden mit Jodsalz zubereitet.

"Das Leichte ist Diabetiker geeignet"

Anderungen vorbehalten

VEG = Vegetarisch

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe und Nährwertberechnungen können in der Zentrale der Ambulanten Dienste angefordert werden.

Guten Appetit