

Ihr Menüangebot für die Woche vom 24.02.2014 bis 02.03.2014



	Klassisch 6,75€	Das Leichte 6,75 €	Gut bürgerlich 5,25 €	Vegetarisch 5,25 €
Montag 24.02.2014	Gemüsesuppe Hähnchenbrust in Geflügelrahm dazu bunter Gemüserais Birnenkompott	Bunte Gemüsecremesuppe Partyfrikadellen in Bratensauce dazu Salzkartoffeln und Grünkohlgemüse Birnenkompott	Herbstlicher Gemüseintopf mit Kartoffeln vegetarisch	Rotkraut- und Weißkrautsalat auf Salatgarnitur dazu ein Bäckerbrötchen
Dienstag 25.02.2014	Geflügelbrühe mit Gemüsestreifen Hähnchen Cordon Bleu mit Geflügelsauce dazu Salzkartoffeln und Buttererbsen Fruchtquark	Geflügelbrühe mit Gemüsestreifen Seelachsfilet in Knusperpanade dazu Butterkartoffeln und Blattspinat Fruchtquark	Bürgerlicher Weißkohleintopf mit Räucherspeck	Bunte Nudeln mit einer Käsesahnesauce dazu Karotten-Apfel-Salat
Mittwoch 26.02.2014	Gartenkräutersuppe Frische Metzgerbratwurst in Bratensauce dazu Salzkartoffeln und Weißkohlgemüse Pfirsichkompott	Gartenkräutersuppe Bunte Nudeln an einer Carbonarasauce dazu Karotten-Apfelrohkostsalat Pfirsichkompott	Deftiger Sauerkrauteintopf mit Kartoffeln dazu ein Mettwurstchen	Eieromelett an einer Gemüsesauce dazu Kartoffelpüree
Donnerstag 27.02.2014	Riebelesuppe Kohlroulade in Specksauce dazu Kartoffelpüree Schokoladenpudding	Riebelesuppe Schnitzel 'Wiener Art' an Rahmsauce dazu Salzkartoffeln und Fingermöhrrchen Schokoladenpudding	Ungarische Goulaschsuppe mit Paprika dazu ein Brötchen	Vegetarischer Kartoffelsuppeneintopf mit Wurzelgemüse dazu ein Brötchen
Freitag 28.02.2014	Kohlrabicremesuppe Heringsstip 'Hausfrauen Art' mit Salzkartoffeln und Gurkensalat mit frischem Dill Frishobst der Saison	Kohlrabicremesuppe 2 gekochte Eier in Senfsauce dazu Kartoffelpüree und Rahmspinat Frishobst der Saison	Heißer Milchreis mit Roter Grütze	Rote Bete-Salat mit Zwiebelwürfeln auf grünem Blattsalat dazu ein frisches Brötchen
Samstag 01.03.2014	Fadennudelsüppchen Gebratenes Schweinesteak an Jägersauce dazu Salzkartoffeln Kohlrabigemüse Grießcreme	Fadennudelsüppchen Paniertes Hähnchenschnitzel an Geflügelsauce dazu Kartoffelpüree und Broccoligemüse Grießcreme	Rheinischer Schnippelbohneintopf mit Mettwurst und Partybrötchen	Gefüllter Germknödel mit hausgemachter Vanillesauce
Sonntag 02.03.2014	Rinderkraftbrühe mit buntem Eierstich Sauerbratengulasch dazu Salzkartoffeln und Apfelrotkohl Stachelbeerkompott	Rinderkraftbrühe mit Eierstich Gefüllte Hähnchenroulade mit Krokettchen und Mischgemüse Stachelbeerkompott	Gaisburger Marsch mit Wurzelgemüse und Würstchen	Mexikosalat mit Mais, Zwiebeln und Roten Bohnen dazu ein frisches Bäckerbrötchen

Alle Speisen werden mit Jodsalz zubereitet.
Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe und Nährwertberechnungen können in der Zentrale der Ambulanten Dienste angefordert werden.

" Das Leichte ist Diabetiker geeignet "

Anderungen vorbehalten

VEG = Vegetarisch

Guten Appetit