

Ihr Menüangebot für die Woche vom 14.04.2014 bis 20.04.2014



	<b>Klassisch 6,75€</b>	<b>Das Leichte 6,75 €</b>	<b>Gut bürgerlich 5,25 €</b>	<b>Vegetarisch 5,25 €</b>
<b>Montag</b> 14.04.2014	Selleriesuppe Paprika-Hackfleischbällchen in pikanter Tomatensauce dazu Gabelspaghetti und Zucchini Gemüse Apfelkompott	Selleriesuppe Panierte Jagdwurst an Bratensauce dazu Salzkartoffeln und Mexico-Salat Apfelkompott	Pichelsteiner Gemüseeintopf mit Suppengemüse und Kartoffelwürfeln	Vegetarischer Blumenkohl-Käsebratling an Schnittlauchsauce und feinem Kartoffelpüree
<b>Dienstag</b> 15.04.2014	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
<b>Mittwoch</b> 16.04.2014	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
<b>Donnerstag</b> 17.04.2014	Klares Petersiliensüppchen Gebackenes Hähnchenschnitzel an Geflügelsauce dazu Blumenkohl in Kräuterbechamel und Kartoffelpüree Frischobst	Klares Petersiliensüppchen Geschmorter Schweinebraten an Zwiebelsauce dazu Sauerkraut und Salzkartoffeln Frischobst	Friedländer Erbseneintopf mit Räucherspeckeinlage	Bunter Blattsalat mit Käsewürfel und Eischeiben dazu ein Bäckerbrötchen
<b>Freitag</b> 18.04.2014	Tomatencremesuppe Kabeljaufilet 'natur' mit Zitronenbutter dazu Rote Bete-Salat und Salzkartoffeln Pflaumenkompott	Tomatencremesuppe Gekochte Eier in Senfsauce dazu Spinat und Kartoffelpüree Pflaumenkompott	Süßer Vanillegrießbrei mit Kirschkompott	Frisch gebackene Reibekuchen mit Apfelsmus
<b>Samstag</b> 19.04.2014	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	Vegetarisches Pilzragout dazu Reis
<b>Sonntag</b> 20.04.2014	Rinderbrühe mit Grießklößchen Burgunderbraten an Bratensauce dazu Schwarzwurzelgemüse und Butterkartoffeln Mousse au chocolat	Rinderbrühe mit Grießklößchen Kaninchenbraten an Bratensauce dazu buntes Frühlingsgemüse und Röstitaler Mousse au chocolat	Rindfleischintopf mit bunten Gemüsegewürfeln	Bunter Reissalat im Kräuterdressing auf Salatbett mit Fladenbrot

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