

Ihr Menüangebot für die Woche vom 30.12.2013 bis 05.01.2014



	<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> 30.12.2013	Petersiliensüppchen Königsberger Klopse mit Kapernsauce dazu Salzkartoffeln und Rote Beete Frischobst	Petersiliensüppchen Rindergeschmaltz mit Champignons dazu Nudellocken und Blumenkohlgemüse Frischobst	Weißer Bohneneintopf mit Speck und Bockwurst	Vegetarische Gemüsestäbchen an einer Gartenkräutersauce und Kartoffelpüree
<b>Dienstag</b> 31.12.2013	Hühnerbrühe mit Einlage Pikanter Hackfleischtopf mit Zwiebeln, Mais und Bohnen dazu Reis und Blattsalt in Vinaigrette Kirschquarkspeise	Hühnerbrühe mit Einlage Rostbratwurst in Bratensauce dazu Salzkartoffeln und Kohlrabigemüse Kirschquarkspeise	Vegetarischer Spitzkohlgemüse-Eintopf	Vegetarischer Kartoffel-Gemüseauflauf an einer pikanten Käsesauce
<b>Mittwoch</b> 01.01.2014	Steinpilzsüppchen mit frischen Kräutern Braten vom Spanferkel an Bratensauce mit Schmorzwiebeln dazu Salzkartoffeln und winterliches Spitzkohlgemüse Aprikosenkompott	Steinpilzsüppchen mit frischen Kräutern Feines Lachssteak an Dillsauce dazu Butterkartoffeln und Mandelbroccoli Aprikosenkompott	Vegetarischer Gemüse-Nudeleintopf	Gebratene Grießschnitte mit Zimt und Mirabellenkompott
<b>Donnerstag</b> 02.01.2014	Kraftbrühe mit Einlage Paniertes Hähnchenschnitzel in Zigeunersauce dazu Langkornreis  Fruchtjoghurt	Kraftbrühe mit Einlage Gebratene Fleischklößchen in Rahmsauce dazu Salzkartoffeln und Mischgemüse Fruchtjoghurt	Deftiger Linsensuppeneintopf mit Speckwürfeln	Vegetarische Kartoffeltaschen mit einer Frischkäsefüllung dazu eine Paprikasauce und Salat der Saison
<b>Freitag</b> 03.01.2014	Feines Möhrensüppchen Heringsfilet in einer hausgemachten Hausfrauensauce dazu Salzkartoffeln und Dill-Gurkensalat Birnenkompott	Feines Möhrensüppchen  Vegetarischer Gemüsebratling an Schnittlauchsauce und Salzkartoffeln Birnenkompott	Hühnersuppeneintopf mit Suppengemüse und Reis	Süßer Milchreis dazu warmer Obstkompott
<b>Samstag</b> 04.01.2014	Klare Tomatensuppe Hähnchenkeule an Geflügelsauce dazu Salzkartoffeln und Apfelkompott Banane	Klare Tomatensuppe Gebratenes Schweinesteak in Bratensauce mit Kartoffelpüree dazu Staudensellerie Banane	Grüner Erbsensuppeneintopf mit Wurzelgemüsen und Bockwürstchen	Blaubeerpfannkuchen mit warmer Vanillesauce
<b>Sonntag</b> 05.01.2014	Kraftbrühe mit Eierstich Rheinischer Sauerbraten in Süßsaurer Sauce mit Salzkartoffeln dazu Rotkohl Rote Grütze mit Vanillesoße	Kraftbrühe mit Eierstich Senfbraten in einer pikanten Sauce dazu Petersilienkartoffeln und Fingermöhren Rote Grütze mit Vanillesoße	Graupensuppeneintopf mit Bockwurst	Vegetarische Spätzlepfanne mit feinen Gemüsestreifen dazu eine helle Rahmsauce

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