

Ihr Menüangebot für die Woche vom 27.01.2014 bis 02.02.2014



	<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> 27.01.2014	Blumenkohlsuppe Frikadelle in Jägersauce dazu Kartoffelpüree und dicke Bohnen Pfirsichkompott	Blumenkohlsuppe Hühnerfrikassee auf Langkornreis mit grünem Bohnensalat Pfirsichkompott	Weißer Bohneneintopf mit Räucherspeck	Bunte Gemüsesalate auf Salatbett
<b>Dienstag</b> 28.01.2014	Klare Brühe mit Einlage Chilli con Carne mit Langkornreis dazu saure Gurkenhappen Erdbeerquark	Klare Brühe mit Einlage Hähnchenkeule mit Geflügelsauce dazu Salzkartoffeln und Apfelkompott Erdbeerquark	Heißer Kartoffelsuppeneintopf mit Bockwurstchen	Vanillegrießcreme mit Apfelkompott
<b>Mittwoch</b> 29.01.2014	Gemüsesuppe  Paniertes Nackenkotelette auf Wirsinggemüse 'bürgerlich'  Birnenkompott	Gemüsesuppe Blumenkohl-Käsebratling an einer Kräuterbechamel dazu Kartoffelpüree und Rote Beete Birnenkompott	Graupensuppeneintopf mit Wurzelgemüse und Speck	Mexiko-Salat auf buntem Blattsalat mit einem Kräuter dressing dazu ein frisches Brötchen
<b>Donnerstag</b> 30.01.2014	Rindfleischsuppe Putensteak in Rahmsauce dazu Kroketten und Erbsen und Möhrchen Fruchtjoghurt	Heißes Rindfleischsuppchen Gebackener Fleischkäse an Bratensauce dazu Salzkartoffeln Marktgemüse Fruchtjoghurt	Bunter Gemüseeintopf mit einem Mettwurstchen	Apfelpfannkuchen mit hausgemachter Vanillesauce
<b>Freitag</b> 31.01.2014	Selleriesuppe Fischstäbchen an Remoulade dazu Salzkartoffeln und Blattsalat mit Joghurtdressing Fruchtcocktail	Selleriesuppe Gekochte Eier in Senfsauce dazu Kartoffelpüree und Rahmspinat Fruchtcocktail	Milchreis mit heißen Beeren	Eisbergsalat mit Tomaten und Gurkenstreifen an einem Joghurtdressing dazu ein Bäckerbrötchen
<b>Samstag</b> 01.02.2014	Tomatensuppe Geschnetzeltes vom Schwein an Butternudeln und süßem Mischobst Apfel	Tomatensuppe Hähnchenbrustfilet 'Florentiner Art' mit Stampfkartoffeln und Staudenselleriegemüse Apfel	Herzhafter Hühnersuppeneintopf mit Reis	Vegetarische Gemüse- Reispfanne mit Kräuterquark
<b>Sonntag</b> 02.02.2014	Rindfleischsuppe mit Grießklößchen Schnitzel 'Wiener Art' mit Zigeunersauce dazu Kroketten und Broccoli Fruchtgrießbrei	Rindfleischsuppe mit Grießklößchen Schweineroulade in Bratensauce dazu Salzkartoffeln und Speckrosenkohl Fruchtgrießbrei	Gaisburger Marsch mit Spätzle	Vegetarische Gemüsebolognese mit Gabelspaghetti

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