

Ihr Menüangebot für die Woche vom 26.05.2014 bis 01.06.2014



	<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> 26.05.2014	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> 27.05.2014	Klare Hühnerbrühe Chicken Nuggets an fruchtiger Currysauce mit Reis und Blattsalat in Vinaigrette Moccapudding	Klare Hühnerbrühe Schinken-Omlette an Honig-Senf sauce dazu Kartoffelpüree und Rahmspinat Moccapudding	Möhrengemüse'bürgerlich' Kartoffeln und Möhren untereinander	'Griechischer Salatteller' Tomate, Paprika, Gurke mit Fetakäse und Oliven garniert dazu Tzaziki und Fladenbrot
<b>Mittwoch</b> 28.05.2014	Gemüsecremesuppe Schnippelbohnen'bürgerlich' mit gekochtem Wellfleisch Fruchtquarkspeise	Gemüsecremesuppe Putengeschnetzeltes an Salzkartoffeln dazu Leipziger Allerlei Fruchtquarkspeise	Hühnersuppeneintopf mit Reiseinlage	Vegetarische Nudel-Gemüsepfanne mit Paprika und Zwiebeln in einer Sauce aus Tomatenwürfeln
<b>Donnerstag</b> 29.05.2014	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
<b>Freitag</b> 30.05.2014	Tomatencremesuppe Seelachsfilet mit Kräuterfüllung(12) dazu Butterkartoffeln und Broccoligemüse Frischobst	Tomatencremesuppe  Süßer Vanillegrießbrei mit warmen Kirschkompott  Frischobst	Hausgemachter Kartoffelsalat mit Bockwurst(2,3,12)	Frisch gebackene Reibekuchen mit Apfelmus
<b>Samstag</b> 31.05.2014	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 vegetarischem Pilzragout
<b>Sonntag</b> 01.06.2014	Rindfleischsuppe mit Grießklößchen Burgunderbraten an Bratensauce dazu Petersilienkartoffeln mit Spargelgemüse Rote Grütze mit Vanillesoße	Rindfleischsuppe mit Grießklößchen Putenbraten an Champignonsauce dazu Nudeln und Frühlingsgemüse Rote Grütze mit Vanillesoße	Rindfleischeintopf mit bunten Gemüsegewürfen	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