

Ihr Menüangebot für die Woche vom 17.06.2013 bis 23.06.2013



	Klassisch 6,75€	Das Leichte 6,75 €	Gut bürgerlich 5,25 €	Salatbar 4,40 €
Montag 17.06.2013	Bunte Gemüsecremesuppe Geschmorte Kohlroulade an deftiger Specksauce dazu Salzkartoffeln Birnenkompott	Bunte Gemüsecremesuppe Partyfrikadellen in Bratensauce dazu Salzkartoffeln und Frühlingsgemüse Birnenkompott	Vegetarischer Spitzkohleintopf mit Kartoffelwürfel	Bunter Salatteller mit Krautsalat und Karottensalat dazu ein Brötchen
Dienstag 18.06.2013	Geflügelbrühe mit Gemüsestreifen Hähnchen Cordon Bleu mit Geflügelsauce dazu Salzkartoffeln und Buttererbsen Fruchtquark	Geflügelbrühe mit Gemüsestreifen Seelachsfilet in Knusperpanade dazu Butterkartoffeln und Karotten-Apfelrohkost Fruchtquark	Apfelpfannekuchen mit warmer Vanillesauce	Salat vom Chicoree mit Mandarinspalten in einer Honigvinaigrette und Leinsamenbrötchen
Mittwoch 19.06.2013	Gartenkräutersuppe Frische Metzgerbratwurst in Bratensauce dazu Salzkartoffeln und Weißkohlgemüse Pfirsichkompott	Gartenkräutersuppe Vegetarischer Gemüsebratling an Gemüserahm dazu Langkornreis Pfirsichkompott	Wachsbohngemüse 'Bürgerlich' dazu Bockwürstchen	Eisberg und Paprikasalat in Dillrahm dazu ein Brötchen
Donnerstag 20.06.2013	Riebelesuppe Pikanter Gulasch vom Schwein dazu Kartoffelpüree(3,5) und buntes Paprikagemüse Schokoladenpudding	Riebelesuppe Putengeschnitzeltes in heller Kräutersauce dazu Salzkartoffeln und Fingermöhrrchen Schokoladenpudding	Deftiger Linseneintopf mit Räucherspeck	Gemischter Blattsalat mit Eispalten und Käsewürfel in einem Essig-Öl-Dressing dazu ein Brötchen
Freitag 21.06.2013	Kohlrabicremesuppe Heringsstip 'Hausfrauen Art' mit Salzkartoffeln und Gurkensalat mit frischem Dill Frischobst der Saison	Kohlrabicremesuppe 2 gekochte Eier in Senfsauce dazu Kartoffelpüree(3;5) und Rahmspinat Frischobst der Saison	Heißer Milchreis mit Roter Grütze	Salat 'Tonno' Gemischter Salat mit Thunfisch, Mais und Zwiebelringe dazu ein Brötchen
Samstag 22.06.2013	Fadennudelsüppchen Gebratenes Schweinesteak an Jägersauce dazu Salzkartoffeln Kohlrabigemüse Grießcreme(9a)	Fadennudelsüppchen Paniertes Hähnchenschnitzel an Geflügelsauce dazu Kartoffelpüree(3,5) und Broccoligemüse Grießcreme(9a)	Hausgemachte Gulaschsuppe mit Paprika und Kartoffelwürfel	Thousand Island Salat mit pikantem Dressing und Semmel
Sonntag 23.06.2013	Rinderbrühe mit Eierstich Rheinischer Sauerbraten dazu Salzkartoffeln und Apfelrotkohl Stachelbeerkompott	Rinderbrühe mit Eierstich Schweinebraten 'Gyros Art' dazu Kroketten und buntes Mischgemüse Stachelbeerkompott	Gaisburger Marsch mit Wurzelgemüse und Würstchen	Prinzessbohnsalat mit Kidneybohnen dazu 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