

Ihr Menüangebot für die Woche vom 29.07.2013 bis 04.08.2013



	Klassisch 6,75€	Das Leichte 6,75 €	Gut bürgerlich 5,25 €	Salatbar 4,40 €
Montag 29.07.2013	Bunte Gemüsecremesuppe Geschmorte Kohlroulade an deftiger Specksauce dazu Salzkartoffeln Birnenkompott	Bunte Gemüsecremesuppe Partyfrikadellen in Bratensauce dazu Salzkartoffeln und Frühlingsgemüse Birnenkompott	Vegetarischer Spitzkohlentopf mit Kartoffelwürfel	Bunter Salatteller mit Krautsalat und Karottensalat dazu ein Brötchen
Dienstag 30.07.2013	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 31.07.2013	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 01.08.2013	Riebelesuppe Pikanter Gulasch vom Schwein dazu Kartoffelpüree(3,5) und buntes Paprikagemüse Schokoladenpudding	Riebelesuppe Putengeschnetzeltes 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 02.08.2013	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 03.08.2013	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 04.08.2013	Rinderbrühe mit Eierstich Rheinischer Sauerbraten dazu Salzkartoffeln und Apfelrotkohl Stachelbeerkompott	Rinderkraftbrühe mit Eierstich Gefüllte Hähnchenroulade mit Krokettchen und 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