

Ihr Menüangebot für die Woche vom 13.08.2012 bis 19.08.2012



	Klassisch 6,60 €	Das Leichte 6,60 €	Gut bürgerlich 5.15 €	Salatbar 4,30 €
Montag 13.08.2012	Selleriesuppe Königsberger Klopse in Kapernsauce mit Salzkartoffeln und Rote Beete(9) Mirabellenkompott(9)	Selleriesuppe Geschnetzeltes vom Schwein mit Salzkartoffeln und Broccoli Mirabellenkompott(9)	Weißer Bohneneintopf mit Bockwürstchen	Gemischter Blattsalat mit Ei und Käsewürfel dazu ein Essig-Öl Dressing Brötchen vegetarisch
Dienstag 14.08.2012	Hühnerbrühe mit Einlage Schweinegulasch mit Nudeln dazu Blumenkohl Kirschquarkspeise	Hühnerbrühe mit Einlage Rostbratwurst an Rahmsauce dazu Salzkartoffeln und Kohlrabigemüse Kirschquarkspeise	Pikanter Spitzkohl - Gemüseeintopf vegetarisch	Fruchtiger Salat vom Chicoree mit Mandarinchenspalten Weizenbrötchen vegetarisch
Mittwoch 15.08.2012	Gemüsesüppchen Schweinschaxe mit Bratensauce an Muhre Jubbel Moccapudding(9)	Gemüsesüppchen Zarte Fleischklößchen in grüner Kräutersauce an Salzkartoffeln und fruchtigem Selleriesalat Moccapudding(9)	Vegetarischer Gemüseeintopf mit Gemüse der Saison und Nudeln	Eisberg- und Paprikasalat in Dillrahm mit Brötchen vegetarisch
Donnerstag 16.08.2012	Kraftbrühe mit Gemüsestreifen Paniertes Hähnchenschnitzel mit pikanter Zigeunersauce und Butterreis Fruchtjoghurt(9)	Kraftbrühe mit Einlage Schweinehacksteak in Bratensauce mit Kartoffelschnee(3,5) und herzhaften Spinat Fruchtjoghurt(9)	Wachsbohngemüse 'Bürgerlich' mit Bockwürstchen(2,3)	Bunter Blattsalat mit Gurke, Tomate und karamelierten roten Zwiebeln Balsamicodressing dazu ein Brötchen
Freitag 17.08.2012	Karottensüppchen Heringsfilet nach Matjes Art in Hausfrauensauce dazu Salzkartoffeln und Blattsalat in Kräuterdressing gekochtes Birnenkompott	Karottensüppchen Süßer Milchreis mit warmen Obstkompott(9) gekochtes Birnenkompott	Hühnersuppeneintopf mit buntem Marktgemüse	Friseesalat mit Räucherspeckmarinade dazu Brötchen
Samstag 18.08.2012	Tomatensuppe Gegrillte Hähnchenkeule an Geflügelsauce dazu Salzkartoffeln und Apfelkompott Banane	Tomatensuppe Gebratenes Schweinesteak an Bratensauce dazu Kartoffelpüree(3,5) und Staudenselleriegemüse Banane	Grüner Erbsensuppeneintopf mit Wurzelgemüse dazu eine Bockwurst	Thousand Island Salat mit pikantem Dressing und Semmel vegetarisch
Sonntag 19.08.2012	Kraftbrühe mit Eistich Rheinischer Sauerbraten dazu Rotkohl mit Apfelwürfeln und Salzkartoffeln Rote Grütze mit Vanillesoße (9)	Kraftbrühe mit Eistich Senfbraten an pikanter Bratensauce Petersilienkartoffeln und Stiftmöhrrchen Rote Grütze mit Vanillesoße (9)	Deftiger Wirsingeintopf mit Speck	Prinzessbohnsalat mit Kidneybohnen und Brötchen vegetarisch

Alle Speisen werden mit Jodsalz zubereitet.

* Das Leichte ist Diabetiker geeignet *

Anderungen vorbehalten

VEG = Vegetarisch

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe und Nährwertberechnungen können in der Zentrale der Ambulanten Dienste angefordert werden.

Guten Appetit