

Ihr Menüangebot für die Woche vom 18.08.2014 bis 24.08.2014



	Klassisch 6,75€	Das Leichte 6,75 €	Gut bürgerlich 5,25 €	Vegetarisch 5,25 €
Montag 18.08.2014	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
Dienstag 19.08.2014	Klare Hühnerbrühe Chicken Nuggets an Currysauce dazu Reis und Tomatensalat Fruchtquarkspeise	Klare Hühnerbrühe Schinkenomelette an Senfsauce dazu Kartoffelpüree und Rahmspinat Fruchtquarkspeise	Möhrengemüse'bürgerlich' Kartoffeln und Möhren untereinander	'Griechischer Salatteller' Tomate, Paprika, Gurke mit Fetakäse und Oliven garniert dazu Tzaziki und Fladenbrot
Mittwoch 20.08.2014	Buntes Gemüsesüppchen Schnippelbohnen'bürgerlich' mit gekochtem Wellfleisch Moccapudding	Buntes Gemüsesüppchen Feines Putengeschnetzeltes an Salzkartoffeln dazu Leipziger Allerlei Moccapudding	Hühnersuppeneintopf mit Reiseinlage	Vegetarische Nudel-Gemüsepfanne mit Paprika und Zwiebeln in einer Sauce aus Tomatenwürfeln
Donnerstag 21.08.2014	Klares Petersiliensüppchen Gebackenes Hähnchenschnitzel an Bratensauce dazu Kartoffelpüree und Blumenkohl Frischobst der Saison	Klares Petersiliensüppchen Schinkenkrustenbraten an einer Zwiebelbratensauce dazu Salzkartoffeln und Sauerkraut Frischobst	Friedländer Erbseneintopf mit Räucherspeckeinlage	Bunter Blattsalat mit Käsewürfel und Eischeiben dazu ein Bäckerbrötchen
Freitag 22.08.2014	Tomatensuppe Mediterranes Seelachsfilet in Tomatensauce dazu Butterkartoffeln und Broccoligemüse Stachelbeerkompott	Tomatensuppe Warmer Grießbrei mit heißen Beeren Stachelbeerkompott	Hausgemachter Kartoffelsalat mit Frikadelle	Frisch gebackene Reibekuchen mit Apfelmus
Samstag 23.08.2014	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
Sonntag 24.08.2014	Rindfleischsuppe mit Grießklößchen Burgunderbraten an Bratensauce dazu Butterkartoffeln mit Spargelgemüse Rote Grütze mit Vanillesoße	Rindfleischsuppe mit Grießklößchen Putenbraten an Champignonsauce dazu Nudeln und Frühlingsgemüse Rote Grütze mit Vanillesoße	Rindfleischeintopf mit bunten Gemüsegewürfeln	Bunter Reissalat im Kräuterdressing auf Salatbett mit Fladenbrot

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