

Ihr Menüangebot für die Woche vom 22.09.2014 bis 28.09.2014



	Klassisch 6,75€	Das Leichte 6,75 €	Gut bürgerlich 5,25 €	Vegetarisch 5,25 €
Montag 22.09.2014	Bunte Gemüsecremesuppe Deftige Kohlroulade in Specksauce dazu Kartoffelpüree Pfirsichkompott	Bunte Gemüsecremesuppe Partyfrikadellen in Bratensauce mit Salzkartoffeln und Speckböhnchen Pfirsichkompott	Bunter Gemüseeintopf mit Kartoffeln vegetarisch	Sommersalat mit Paprika, Möhrenstreifen, Gurkenscheiben, Kresse, Ei und Käsewürfeln dazu ein Brötchen
Dienstag 23.09.2014	Geflügelbrühe mit Gemüsestreifen Hähnchen Cordon Bleu mit Geflügelsauce dazu Salzkartoffeln und Buttererbsen Fruchtquark	Geflügelbrühe mit Gemüsestreifen Seelachsfilet in Knusperpanade dazu Butterkartoffeln und Blattspinat Fruchtquark	Bürgerlicher Weißkohleintopf mit Räucherspeck	Bunte Nudeln mit vegetarischer Käse-Sahne-Sauce dazu Apfel-Karottensalat
Mittwoch 24.09.2014	Gartenkräutersuppe Frische Bratwurst in Bratensauce dazu Salzkartoffeln und Weißkohlgemüse Frisches Obst	Gartenkräutersuppe Bunte Nudeln mit Carbonarasauce dazu Karotten-Apfelrohkost Frisches Obst	Deftiger Sauerkrauteintopf mit Kartoffeln dazu ein Mettwurstchen	Eieromelett an einer Gemüsesauce dazu Kartoffelpüree
Donnerstag 25.09.2014	Riebelesuppe Pikanter Gulasch vom Schwein dazu Kartoffelpüree und buntes Paprikagemüse Schokoladenpudding	Riebelesuppe Zartes Putengeschnetzeltes in Kräuterrahm dazu Salzkartoffeln und Karottengemüse Schokoladenpudding	Deftiger Linseneintopf mit Räucherspeck	Vegetarische Broccoli-Nussecke mit Kräuterrahm und Spitzenlangkornreis
Freitag 26.09.2014	Kohlrabicremesuppe Heringsstip 'Hausfrauen Art' mit Salzkartoffeln und Dill-Gurkensalat Kirschkompott	Kohlrabicremesuppe Gekochte Eier in Senfsauce dazu Kartoffelpüree und Rahmspinat Kirschkompott	Heißer Milchreis mit Roter Grütze	Rote Bete-Salat mit Zwiebelwürfeln auf grünem Blattsalat dazu ein frisches Brötchen
Samstag 27.09.2014	Fadennudelsüppchen Gebratenes Schweinesteak an Jägersauce dazu Salzkartoffeln Kohlrabigemüse Grießcreme	Fadennudelsüppchen Paniertes Hähnchenschnitzel an Geflügelsauce dazu Kartoffelpüree und Broccoligemüse Grießcreme	Hausgemachte Gulaschsuppe mit Paprika und Kartoffelwürfeln	Gefüllter Germknödel mit hausgemachter Vanillesauce
Sonntag 28.09.2014	Rinderkraftbrühe mit buntem Eierstich Sauerbratengulasch dazu Salzkartoffeln und Apfelrotkohl Stachelbeerkompott	Rinderkraftbrühe mit Eierstich Gefüllte Hähnchenroulade mit Krokettchen und Mischgemüse Stachelbeerkompott	Gaisburger Marsch mit Wurzelgemüse und Würstchen	Mexikosalat mit Mais, Zwiebeln und Roten Bohnen dazu ein frisches Bäckerbrötchen

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