

Ihr Menüangebot für die Woche vom 07.10.2013 bis 13.10.2013



	Klassisch 6,75€	Das Leichte 6,75 €	Gut bürgerlich 5,25 €	Salatbar 4,40 €
Montag 07.10.2013	Petersiliensüppchen Königsberger Klopse in Kapernsauce mit Salzkartoffeln dazu Rote Beete Frischobst	Petersiliensüppchen Rindergeschnetzeltes mit Champignons dazu Nudellocken und Blumenkohlgemüse Frischobst	Weißer Bohneneintopf mit Bockwürstchen	Gemischter Blattsalat mit Ei scheiben und Käsewürfeln dazu ein Essig-Öl Dressing und ein Brötchen vegetarisch
Dienstag 08.10.2013	Hühnerbrühe mit Einlage Paprikagulasch mit Nudeln dazu Prinzessböhnchen Kirschquark	Hühnerbrühe mit Einlage Rostbratwurst in Bratensauce dazu Salzkartoffeln und Kohlrabigemüse Kirschquarkspeise	Vegetarischer Spitzkohlgemüse-Eintopf	Fruchtiger Salat vom Chicoree mit Mandarinspalten mit einem Brötchen vegetarisch
Mittwoch 09.10.2013	Gemüsesuppe Mettwürstchen mit Grünkohlgemüse 'Bürgerlich' Moccapudding(9)	Gemüsesuppe Gebackenes Seelachsfilet dazu Kartoffelpüree und Spinat Moccapudding	Bunter Gemüse-Nudeleintopf	Eisberg - Paprikasalat in Dillrahmdressing dazu Brötchen vegetarisch
Donnerstag 10.10.2013	Kraftbrühe mit Einlage Paniertes Hähnchenschnitzel in Zigeunersauce dazu Langkornreis Fruchtjoghurt	Kraftbrühe mit Einlage Gebratene Fleischklößchen in Rahmsauce dazu Salzkartoffeln und Mischgemüse Fruchtjoghurt	Wachsbohngemüse 'bürgerlich' mit Bockwürstchen	Bunter Blattsalat mit Gurkenwürfel, Tomatenscheiben und karamelierten roten Zwiebeln dazu Brötchen vegetarisch
Freitag 11.10.2013	Feines Möhrensüppchen Heringsfilet in Hausfrauensauce dazu Salzkartoffeln und Dill-Gurkensalat Birnenkompott	Feines Möhrensüppchen Warmer Milchreis mit fruchtigem Kompott Birnenkompott	Hühnersuppeneintopf mit buntem Marktgemüse	Tomaten und Mozzarella Scheiben auf grünem Blattsalat mit einer Balsamico-Vinaigrette
Samstag 12.10.2013	Klare Tomatensuppe Hähnchenkeule an Geflügelsauce dazu Salzkartoffeln und Apfelkompott Banane	Klare Tomatensuppe Gebratenes Schweinesteak in Bratensauce mit Kartoffelpüree dazu Staudensellerie Banane	Grüner Erbsensuppeneintopf mit Wurzelgemüsen und Bockwürstchen	Thousand Island Salat mit pikantem Dressing und Semmel vegetarisch
Sonntag 13.10.2013	Kraftbrühe mit Eierstich Rheinischer Sauerbraten in Süßsaurer Sauce mit Salzkartoffeln dazu Rotkohl Rote Grütze mit Vanillesoße	Kraftbrühe mit Eierstich Senfbraten in einer pikanten Sauce dazu Petersilienkartoffeln und Fingermöhrrchen Rote Grütze mit Vanillesoße	Deftiger Wirsingintopf mit Hackfleischbällchen	Prinzessbohnsalat mit Kidneybohnen und Brötchen

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